स्वदेशी उत्पाद विधि
भाग - 3

संग्रहकर्ता – रोबिन सिराना

स्वदेशी उत्पाद विधि भाग 1 एवं भाग 2 के लिए क्लिक कीजिए

https://www.rajivdxt.com

अपने घर पर पड़े वेस्ट से बेस्ट चीज़े बनाने के 27 मजेदार तरीके

घर पर ऐसी कई चीजें पड़ी होती हैं जिनका उपयोग किया जा सकता है। आप अपने घर को सजाने के लिए बेकार चीजों का उपयोग (Waste Material Craft) कर सकते हैं। हम प्रोजेक्ट बनाने के लिए इन चीजों का उपयोग कर सकते हैं। हम कई चीजों को बनाने के लिए बेकार चीजों (Best out of Waste) का फिर से उपयोग कर सकते हैं।

वेस्ट चीजें अलग-अलग प्रकार की हो सकती हैं:

आर्गेनिक वेस्ट: जैसे कि रसोई वेस्ट, सब्जियों, फूलों, पत्तियों, फल।

टॉक्सिक वेस्ट: जैसे कि पुरानी दवाएँ, पेंट, रसायन, जूता पॉलिश, बल्ब, बैटरी।

फिर से इस्तेमाल किया जाने वाला वेस्ट: जैसे कागज, कांच, प्लास्टिक।

1. मोज़े का स्नोमैन

कभी-कभी आपका बच्चा एक मोजा खो देता है और उसकी जोड़ी बेकार हो जाती है। एक तरीका है ताकि आप उसको एक स्नोमैन में बदल सकें।

ये वे वेस्ट चीजें हैं जिनकी आपको आवश्यकता है:

- जुर्राब (कोशिश करें कि यह सफेद हो)
- 1 रंगीन जुर्राब
- रबर बैंड
- कैंची
- गोंद
- बटन
- कपड़ा
- तिल के बीज
- पिंस

इन चीजों का क्या करें:

1. सफेद जुर्राब को आधे में काटें।
2. इसे तिल के बीज के साथ भरें।
3. इसे गोल आकार में बनाएं और रबर बैंड के साथ बंद करें।
4. एक और रबर बैंड के बारे में 3 / 4th हिस्सा ऊपर स्नोमैन के सिर बनाने के लिए।
5. पेट पर बटन चिपकाने के लिए गोंद का उपयोग करें।
6. आँखों और स्नोमैन का मुंह बनाने के लिए पिन का उपयोग करें।
7. स्नोमैन की टोपी बनाने के लिए रंगीन जुर्राब का उपयोग करें।

8. स्नोमैन का मफलर बनाने के लिए कपड़े का उपयोग करें और, स्नोमैन तैयार है !!

#2. आइसक्रीम स्टिक का उपयोग बुकमार्क बनाने के लिए

छुट्टियों में, कुछ बच्चे किताबें पढ़ना पसंद करते हैं। इन दिलचस्प पुस्तकों को पढ़ने के लिए वे दिलचस्प बुकमार्क चाहते हैं और गर्मियों की छुट्टियों में हम बहुत सारी आइसक्रीम खाते हैं जिनसे हम सुंदर बुकमार्क बना सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- आइसक्रीम स्टिक्स
- गोंद
- गुगली आँखें
- फ़ेल्ट पेंस

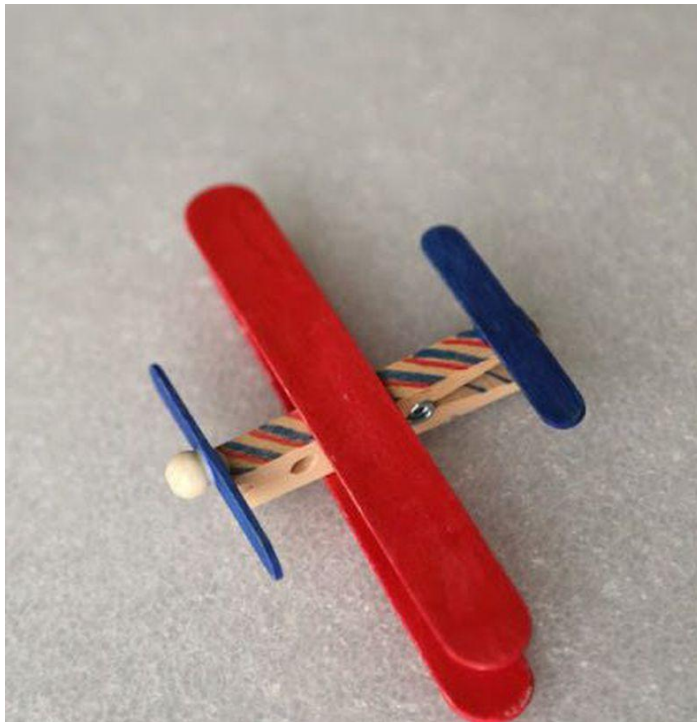
इन चीजों का क्या करें:

1. आइसक्रीम स्टिक्स को धोकर सुखा लें।
2. छड़ी के शीर्ष 1/4th भाग को खाली छोड़ दें और दूसरे भाग में एक रिबन लपेटें।

3. आप आइसक्रीम स्टिक को भरने के लिए अलग-अलग रंग के पेन का उपयोग कर सकते हैं।
4. सबसे ऊपरी भाग सिर है और उन पर गुगली आँखें चिपकाएं और एक मुंह बनाएं।
5. आप अपनी पसंद के किसी भी चरित्र का चेहरा बना सकते हैं।

इस तरह आपका सुंदर बुकमार्क तैयार है !!

#3. फाइटर प्लेन बनाने के लिए आइसक्रीम स्टिक्स

आप सुंदर फाइटर प्लेन बनाने के लिए आइसक्रीम स्टिक का उपयोग कर सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- 4 आइसक्रीम स्टिक
- लकड़ी से बने कपड़ों का पिन
- मनका
- गोंद
- कैंची

इन चीजों का क्या करें:

1. आइसक्रीम स्टिक को धोएं और सुखाएं
2. आइसक्रीम स्टिक और लकड़ी से बने कपड़ों का पिन अपनी पसंद का पेंट करें
3. आइसक्रीम को 3 टुकड़ों में काटें और गोंद के साथ एक सीधी रेखा में 2 एन्ड टुकड़े जोड़ दें।
4. बीड को पेंट करें और सूखने के लिए एक तरफ रख दें।
5. 2 आइसक्रीम स्टिक को गोंद के साथ लकड़ी से बने कपड़ों का पिन से चिपकाये बराबर दूरी में।
6. अब पिन के दूसरी तरफ जाएं और पहले की विधि दोहराएं।
7. बीड को चिपकाने के लिए गोंद का उपयोग करें।
8. अंत में पिन के सामने वाले हिस्से पर प्रोपेलर चिपका दें।
9. आपका विमान वेस्ट पदार्थ से तैयार है।

#4. सीडी कोस्टर

हमारे फर्नीचर पर ठंडा गिलास रखने से इसके निशान बन जाते हैं। हम बेकार सीडी से कोस्टर बना सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- पुरानी सीडी
- पतला कार्डबोर्ड
- फ़ेल्ट पेंस
- कैंची
- गोंद
- पुराना कपड़ा

इन चीजों का क्या करें:

1. कार्डबोर्ड पर सीडी की रूपरेखा बनाएं और इसे काटें। एक कोस्टर के लिए आपको दो कार्डबोर्ड काटने होंगे।
2. कार्डबोर्ड कटिंग को चिपकाने और सीडी छेद को कवर करने के लिए गोंद का उपयोग करें।

3. कपड़े पर रूपरेखा बनाएं और इसे काटें।
4. कपड़े को कार्डबोर्ड के ऊपर चिपकाने के लिए ग्लू का इस्तेमाल करें।
5. आप सुंदर कोस्टर का उपयोग कर सकते हैं

#5. बोतल से फूलदान

हमारे घर में हम आसानी से बेकार पानी की बोतलें या कोल्ड ड्रिंक की बोतलें पा सकते हैं। आप इन बोतलों का उपयोग फूलदान बनाने के लिए कर सकते हैं। यह तरीका आपके घर को सुंदर बना सकता है।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- कांच या प्लास्टिक की बोतल
- रंग
- पेंट ब्रश
- मास्किंग टेप

इन चीजों का क्या करें:

1. बोतल को धोएं और इसे सुखाएं और उसका लेबल हटा दें।
2. अपनी पसंद के रंग में बोतल को पेंट करें।
3. जब पेंट सूख जाये तब इसे एक बार फिर से पेंट करें।
4. आप बोतल पर डिजाइन बनाने के लिए मास्किंग टेप का उपयोग कर सकते हैं।
5. आप बोतल पेंट करने से पहले टेप का उपयोग कर सकते हैं।
6. अपनी पेंट की हुई बोतल में कुछ फूल रखें और उन्हें अपने घर में कहीं भी रख दें।

#6. बर्ड हाउस कार्टन से:

अगर आपके घर में कुछ बेकार कार्टन हैं, इसका उपयोग पक्षियों के लिए एक छोटा घर बनाने के लिए किया जा सकता है।

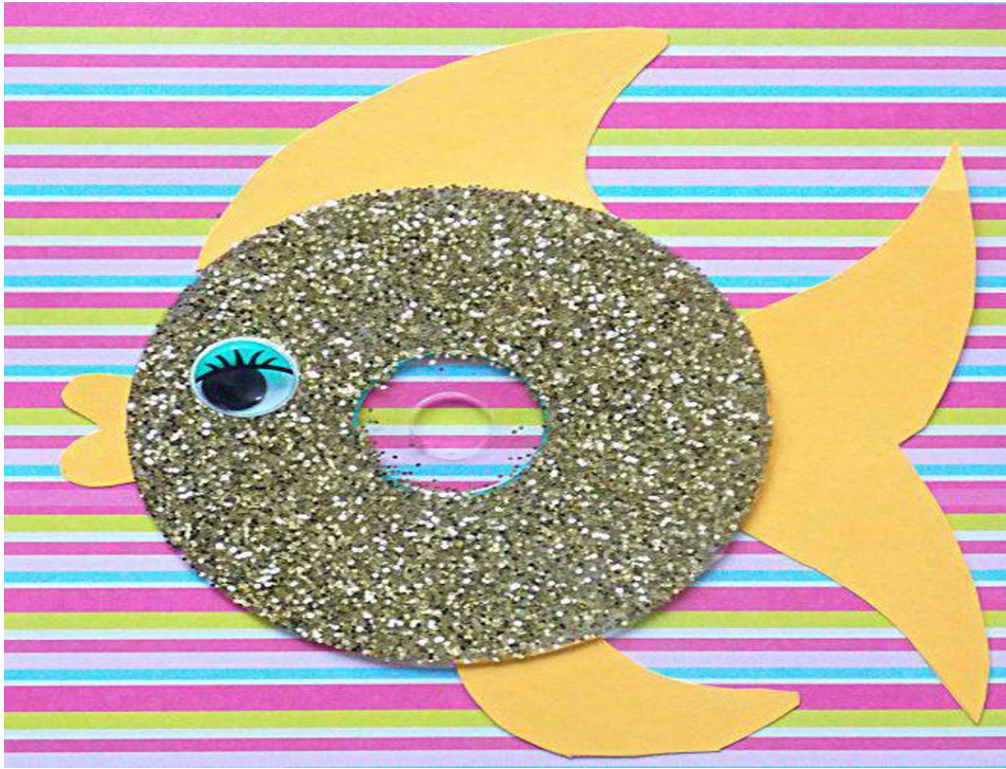
वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- कार्टन
- रंग
- गोंद
- प्लास्टिक का चम्मच
- रंगीन कागज़
- कटर
- सॉफ्ट बुक कवर
- ऊन

इन चीजों का क्या करें:

1. कार्टन को पेंट करें और इसे सूखने दें।
2. पानी के साथ गोंद को मिलाएं और इसे कार्टन और बुक कवर पर फैलाएं।
3. गोंद सूखने के बाद, कार्टन पर रंगीन कागज लगाएं ताकि वह सुंदर दिख सके।
4. दरवाजा बनाने के लिए, कार्टन के सबसे ऊपरी भाग पर एक छेद बनाएं।
5. दरवाजे के नीचे, पक्षियों के लिए बीज डालने के लिए एक छोटा सा 'x' आकार काटें और एक प्लास्टिक का चम्मच डालें।
6. अब छत को बनाने के लिए कार्टन के ऊपर बुक कवर चिपकाएँ।
7. छत पर दो छेद करें और बर्डहाउस को लटकाने के लिए उनके अंदर ऊन डालें।

#7. चमचमाती सीडी मछली

आप चमकदार मछली बनाने के लिए पुरानी सीडी का उपयोग कर सकते हैं !!

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- सीडी
- चमक
- फेविकोल
- कार्ड कागज़
- फीता
- कैंची
- गुगली आँखें

इन चीजों का क्या करें:

1. सीडी के केंद्र भाग को छोड़कर पूरी सीडी को फेविकोल से ढक दें।
2. सीडी पर ग्लिटर छिड़कें और इसे सूखने दें।
3. एक बार सीडी सूख जाता है, अतिरिक्त चमक को साफ करें।
4. कार्ड पेपर के साथ, मुंह, पंख, मछली की पूंछ काटें और टेप के साथ सीडी की खाली तरफ पेस्ट करें
5. मछली के चेहरे के एक तरफ गुगली आंख को चिपकाएं।
6. चमकदार मछली तैयार है !!

#8. चम्मच फूलदान:

आप इन बेकार चीजों से बने फूलदान में पेन, पेंसिल और छोटी चीजों को रख सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- बड़ा कैन
- कागज की प्लेट
- प्लास्टिक के चम्मच
- कैंची
- गोंद
- रंग

इन चीजों का क्या करें:

1. इसके लिए आपको केवल चम्मच के सिरों की आवश्यकता है।
2. कैंची के साथ चम्मच के ऊपरी हिस्से को काटें।
3. चम्मच के बाहरी हिस्से को पेंट करें।
4. चम्मच को कंटेनर के सबसे ऊपरी हिस्से पर चिपकाएं।
5. प्लास्टिक के चम्मच चिपकाते रहें और पूरे कंटेनर को ढंक दें।
6. इस फूलदान में पेन या पेंसिल रखें।

#9. टिन की चाइम्स

यदि आपके घर पर कुछ पुराने टिन के डिब्बे हैं तो आप उनको संगीत यंत्र बना सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- 3 या अधिक टिन के डिब्बे
- हथौड़ा और कील
- हर टिन के लिए वाशर
- पेंट ब्रश
- रंग
- ऊन
- ग्लिटर

इन चीजों का क्या करें:

1. टिन के डिब्बे को अलग-अलग रंगों से पेंट करें और उस पर ग्लिटर लगाएं।
2. इसे सूखाएं, हथौड़ा और कील का उपयोग करके कैन के नीचे छेद बनाएं।
3. छेद के माध्यम से ऊन का एक लंबा टुकड़ा खींचना।
4. स्ट्रिंग के दूसरी तरफ वॉशर को रखें और इसे कैन के अंदर डालें।
5. डिब्बे लटकाएं ताकि वे एक-दूसरे से टकराएं और आप उनके द्वारा बनाया गया संगीत सुन सकें।

#10. अनानास कलम स्टैंड:

जब आप बेकार प्लास्टिक की बोतल से पेन स्टैंड बनाते हैं तो यह आपके बच्चे की स्टडी टेबल को दिलचस्प बना देगा।

वेस्ट चीजें हैं जिनकी आपको आवश्यकता है:

- प्लास्टिक की बोतल
- हरी ऊन
- हरा कागज़
- फीता
- रंग
- पेंट ब्रश
- गोंद

इन चीजों का क्या करें:

1. प्लास्टिक की बोतल पीले रंग की पेंट करें और इसे सूखने दें।
2. हरे ऊन को छोटे टुकड़ों में काट लें और उन्हें हीरे के आकार में पेस्ट करें।
3. हरे रंग के कागज पर ज़िग ज़ैग लाइनों को बनाओ
4. इसे अनानास के आकार में काटें।
5. नया पेन स्टैंड तैयार है।

#11. टिन के डिब्बे लालटेन

आप पुराने टिन के डिब्बे का उपयोग एक सुंदर लालटेन बनाने के लिए कर सकते हैं जिसे आप त्योहारों में उपयोग कर सकते हैं।

वेस्ट चीजें हैं जिनकी आपको आवश्यकता है:

- टिन का डब्बा
- तार
- कील
- चिमटा
- मोमबत्तियां
- रंग

इन चीजों का क्या करें:

1. टिन के डिब्बे धोएं और उन्हें सूखने दें।
2. डिब्बे के दोनों किनारों पर छेद बनाएं
3. हथौड़ा और कील के साथ कुछ डिजाइन बनाने के लिए बड़ी संख्या में छेद बनाएं।
4. डिब्बे को पेंट करें।
5. जब यह सूख जाए, तो उनमें मोमबत्तियां डालें।

#12. मोज़े की कठपुतलियाँ:

आप कठपुतलियाँ बनाने के लिए बेकार मोज़े का उपयोग कर सकते हैं जिसका उपयोग अपने बच्चों को कहानियां सुनाने के लिए किया जा सकता है।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- दो मोजे- सादे या रंगीन
- ऊन
- ऊन की सुई
- सिलाई का धागा
- कैंची
- गोंद

इन चीजों का क्या करें:

1. मोजे को अच्छी तरह से धोएं और सुखाएं
2. हर मोज़े पर आँखें चिपकाएँ।
3. कठपुतली के बाल बनाने के लिए ऊन का उपयोग करें।
4. मोज़े के सबसे ऊपरी भाग पर बालों को चिपकाएँ।
5. अपने हाथों में मोज़े पहनें और कठपुतलियाँ तैयार हैं।

#13. पोप्सिकल स्टिक फोटो फ्रेम

आप घर पर बने इस फोटो फ्रेम में अपनी पसंदीदा तस्वीरें चिपका सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- पोप्सिकल स्टिक
- कैंची
- रंग

- सफ़ेद कागज

इन चीजों का क्या करें:

1. पोप्सिकल स्टिक को दोनों तरफ से पेंट करें।
2. उन्हें चौकोर के आकार में चिपकाएँ।
3. सफेद कागज को आकार से बड़ा काटें। सफ़ेद कागज़ को पॉप्सिकल सिक्स के साथ चिपकाएँ।
4. आपका फ्रेम तैयार है।

#14. बोतल का मनी बैंक

आप बेकार अखबार का उपयोग कर सकते हैं। आप पुरानी बेकार बोतल से गुल्लक बना सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- प्लास्टिक की बोतल
- कागज़ का टुकड़ा
- फ़ेल्ट पेंस

- गोंद

इन चीजों का क्या करें:

1. बोतल को साफ और सूखा लें।
2. बोतल के एक तरफ सिक्के के आकार का एक छेद बनाएं।
3. किनारों को कागज या टेप से ढक दें
4. बाकी की बोतल को पेपर से ढक कर रंग दें।
5. इसे एक सुअर की तरह देखो।

हमारा मनी बैंक तैयार है।

#15. बोतल में समुद्र तट

जिस समय आप एक समुद्र तट पर होते हैं, आप उसकी रेत और चीजों को बेकार बोतल में घर वापस ला सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- बड़ी प्लास्टिक की बोतल
- पानी
- नीले खाद्य रंग
- तेल
- छोटे पत्थर
- रेत

- गोंद

इन चीजों का क्या करें:

1. लेबल को हटाने के लिए बोतल को अच्छी तरह से साफ करें।
2. बोतल के एक तरफ को कवर करने के लिए बोतल को रेत से भरें।
3. बोतल में कुछ पत्थर डालो
4. कुछ पानी को नीले रंग के साथ रंग दें जब तक कि रंग नीले सागर की तरह न हो।
5. रेत के साथ बोतल में नीला पानी डालें और बोतल के 2/3 हिस्से को कवर करें और 1/3 भाग को ढकने के लिए तेल भी डालें।
6. टोपी के साथ बोतल बंद करें।
7. समुद्र तट को देखने के लिए बोतल को झुकाएं।

#16. मेसन जार स्नो ग्लोब

कोई व्यक्ति जो बर्फबारी से प्यार करता है, आप बेकार चीजों से घर पर बना सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- मेसन जार
- गोंद
- ग्लिसरीन
- चमकीली
- पानी के पेंट

इन चीजों का क्या करें:

1. मेसन जार के ढक्कन को सिल्वर पेंट से पेंट करें।
2. ढक्कन के अंदर छोटे स्नोरूम, छोटे घर और पेड़ों जैसी चीजों को चिपकाएं।
3. जार को पानी से भरें। इसमें ग्लिसरीन, चमकीली मिलाएं।
4. जार को कसकर बंद करें।
5. मेसन जार को उल्टा घुमाएं और बर्फबारी देखें।

#17. पेपर कप विंड मिल

वेस्ट चीजें हैं जिनकी आपको आवश्यकता है:

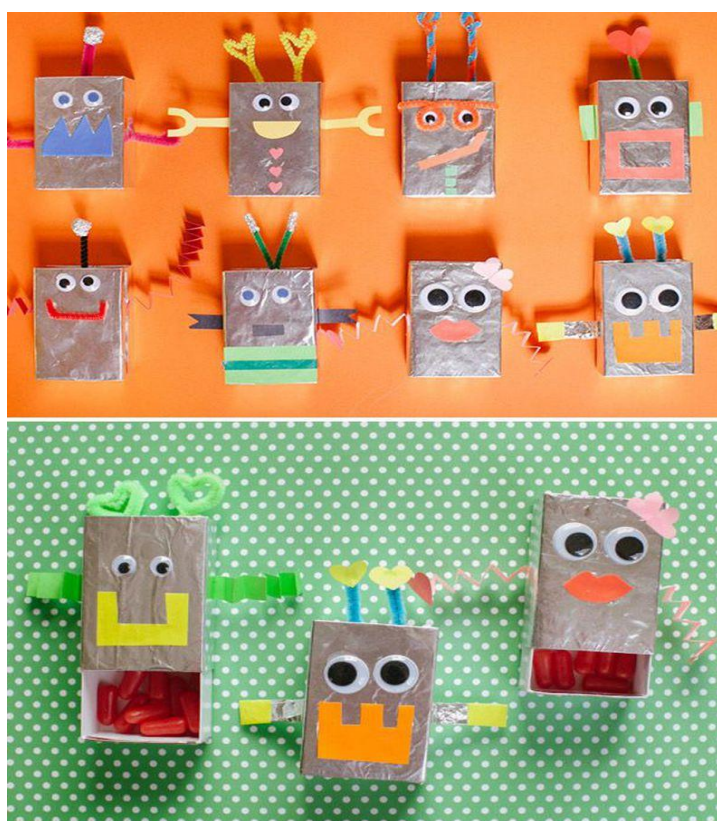
- काग़ज़ का कप
- सफ़ेद कागज
- बोर्ड पिन

- गोंद
- कैंची
- रंग

इन चीजों का क्या करें:

1. पेपर कप को अलग-अलग रंगों से पेंट करें।
2. एक दूसरे पर कप डालें और एक टॉवर बनाने के लिए उन्हें एक साथ चिपकाएं।
3. एक पिनव्हील बनाने के लिए कागज का उपयोग करें और इसे पिन के साथ सबसे ऊपरी कप में पेस्ट करें।
4. आपका पवनचक्की तैयार है !!

#18. मैच बॉक्स रोबोट:

बच्चे रचनात्मक रोबोट बनाने के लिए साधारण माचिस की डिब्बी का उपयोग कर सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- 4 माचिस की डिब्बी
- 2 माचिस की तीली
- रंगीन कागज
- कैंची
- गोंद

इन चीजों का क्या करें:

1. रंगीन कागज के साथ एक मैच बॉक्स को कवर करें।
2. एक माचिस की तीली का उपयोग करके बॉक्स के नीचे एक छेद बनाएं।
3. शरीर और पैर बनाने के लिए अन्य मैच बॉक्स का उपयोग करें।
4. शरीर को सिर से जोड़ने के लिए माचिस की तीली का उपयोग करें।
5. आँखें और मुँह बंद करना।

#19. गुड़िया के लिए मैच बॉक्स सूटकेस

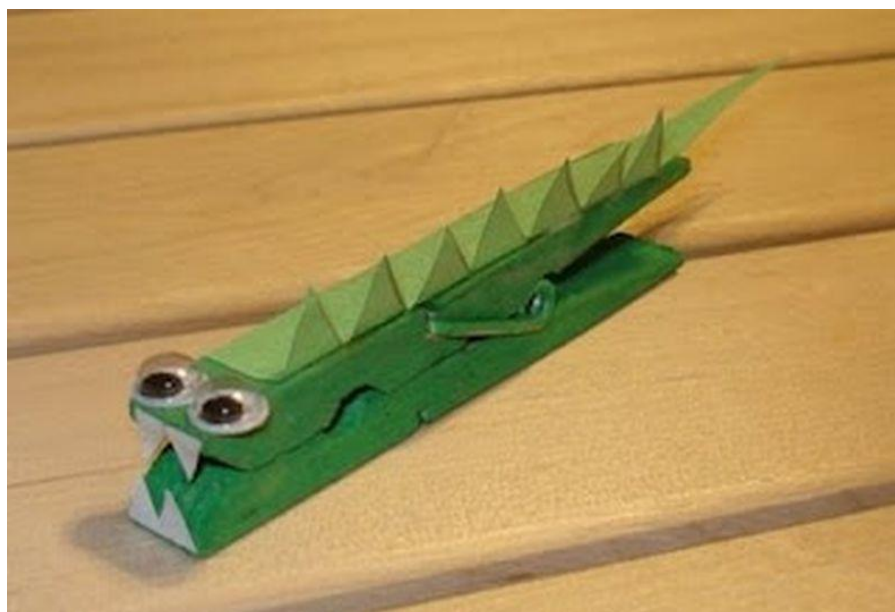
माचिस की डिब्बी का उपयोग करने का एक और तरीका है, अपनी गुड़िया के लिए सूटकेस बनाना।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- माचिस की डिब्बी
- हल्का और गहरा भूरा कागज
- कैंची
- गोंद

इन चीजों का क्या करें:

1. हल्के भूरे रंग के पेपर के साथ मैच बॉक्स को कवर करें।
2. सूटकेस के हर कोने पर गहरे भूरे रंग के पेपर के 4 घेरे बनाएं और पेस्ट करें।
3. हल्के भूरे रंग के कागज के साथ एक छोटा सा हैंडल करें।
4. आप सूटकेस को टैग्स से सजा सकते हैं।

#20. कपड़े के पिन से बना मगरमच्छ

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- लकड़ी के कपड़े पिन
- गोंद
- कैंची
- सफ़ेद कागज
- हरा कागज़
- हरा रंग

इन चीजों का क्या करें:

1. लकड़ी के कपड़े पिन को हरे रंग का करे।
2. सफेद कागज पर दांतों को ड्रा करें और उन्हें काटकर क्लिप पर चिपकाएं।
3. काले मार्कर के साथ आखें और नाक बनाये।
4. मगरमच्छ की लाइनें बनाने के लिए हल्के हरे रंग के कागज का उपयोग करें।
5. कपड़े पिन पर चिपकाएं।

#21. टी-शर्ट बैग:

यदि आपके पास एक पुरानी टी-शर्ट है जो किसी काम की नहीं है तो आप इसे एक आकर्षक बैग बना सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- पुरानी टी-शर्ट
- कैंची

इन चीजों का क्या करें:

1. गर्दन के चारों ओर एक चक्र काटें।
2. टी शर्ट की दोनों बाजू काट दे।
3. टी शर्ट के निचले हिस्से 5 cm के कट बनाने है और बैग का बेस बनाने के लिए उन्हें एक साथ बांधना है।
4. आपका बैग तैयार है !!

#22. टेनिस बॉल से की-होल्डर बनाना

आप अपनी टेनिस बॉल को एक उपयोगी चीज में बदल सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- टेनिस बॉल
- कटर

- गुगली आँखें

इन चीजों का क्या करें:

1. टेनिस बॉल में एक बड़ा छेद काट दे, गेंद का मुंह बनाओ।
2. दो गुगली आँखें पेस्ट करें जो चेहरे की तरह दिखती हैं।
3. इसे दीवार पर एक की-होल्डर के रूप में लटकाएं और मुंह में कुछ भी डालें।

#23. कार्डबोर्ड कार्टून

वेस्ट चीजें हैं जिनकी आपको आवश्यकता है:

- कार्डबोर्ड ट्यूब
- रंग
- स्केच पेन

इन चीजों का क्या करें:

1. अलग-अलग रंगों में कार्डबोर्ड रोल को पेंट करें।
2. विभिन्न पात्रों के चेहरे बनाने के लिए स्केच पेन का उपयोग करें।

#24. पेपर कप रोशनी

अपनी जगह पर रोशनी भरने के लिए बचे हुए पेपर कप का उपयोग करें।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

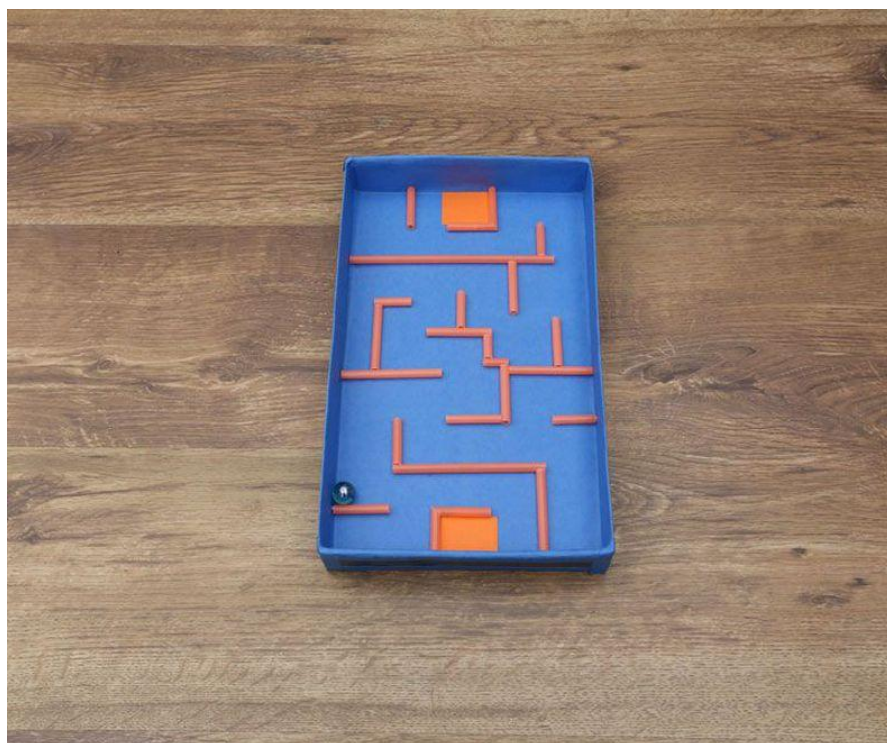
- पेपर कप
- रंग
- दिवाली वाली फेयरी लाइट्स

इन चीजों का क्या करें:

1. पेपर कप लें और प्रत्येक कप के निचले भाग में 2 स्लिट्स को 'x' शेप में रखें।
2. कपों को पेंट करें और उन्हें सूखने दें।

3. सूखने पर इसमें दीपक लगाएं।

#25. जूता बॉक्स भूलभुलैया:

आप एक पुराने जूते के डिब्बे और कुछ तिनके का उपयोग कर सकते हैं और अपने बच्चों को इस खेल में व्यस्त रख सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- पुराने जूते का डिब्बा
- रंगीन कागज
- पेंसिल
- तिनके

इन चीजों का क्या करें:

1. शू बॉक्स का ढक्कन लें और अंदरूनी हिस्से को रंगीन कागज से ढक दें।
2. पेंसिल के साथ एक भूलभुलैया ड्रा करें और उस पर पुआल पेस्ट करें।
3. एक और रंगीन पेपर लें और दोनों सिरों पर 2 गोल बनाये।
4. खेल खेलना शुरू करें।

#26. कार्डबोर्ड बॉक्स पिक्चर प्ले

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- गत्ते के डिब्बे का बक्सा
- कार्डबोर्ड रोल
- रंगीन कागज
- रंग
- स्केल
- कैंची
- गोंद
- तस्वीरें

इन चीजों का क्या करें:

1. एक कार्डबोर्ड बॉक्स लें और इसे रंगीन पेपर से लपेटें
2. सामने एक आयत और पीछे एक फ्लैप काट दें
3. कार्डबोर्ड रोल के आकार के प्रत्येक तरफ 2 सर्कल काटें
4. कार्डबोर्ड रोल को पेंट करें और इसे सूखने दें

5. सर्कल में कार्डबोर्ड रोल फिट करें
6. रोल पर अपनी तस्वीरें चिपकाएँ

#27. बोतल कैप मोर फ्रिज चुंबक:

हम एक रचनात्मक तरीके से बोतल कैप का उपयोग कर सकते हैं।

वेस्ट चीजें जिनकी आपको आवश्यकता है:

- बोतल का ढक्कन
- रंग
- चुंबक
- गोंद
- पिंस
- गुगली आँखें

इन चीजों का क्या करें:

1. एक ही आकार के 2 बोतल कैप लें और उन्हें एक साथ चिपका दें।
2. कैप को पेंट करें और उन्हें सूखने दें।
3. मोर की आंखों के लिए गुगली आँखें चिपकाएं और पंख बनाने के लिए पिन का उपयोग करें।

4. टोपी के तल पर गोंद के साथ चुंबक पेस्ट करें और इसे सूखने दें।
5. इसे अपने फ्रिज पर चिपकाएं।

अगर आप अपने घर पर इन तरीकों को आजमाते हैं, तो आप कभी भी बेकार चीजें नहीं फेंकेंगे बल्कि आप कुछ रचनात्मक चीजें बनाएँगे।

घर पर ही बनाये मास्क

घर पर बने मास्क व्यक्तिगत तौर पर भी साफ-सफाई बनाए रखने में भी मदद करते हैं। प्रत्येक व्यक्ति के पास कम से कम दो मास्क होने चाहिए।

ऐसा इसलिए क्योंकि जब आपका एक मास्क धुलेगा तो आप दूसरे का इस्तेमाल कर सकते हैं।

घर में मौजूद किसी भी कपड़े से आप मास्क बना सकते हैं बशर्ते वह ठीक से साफ किया गया हो। मास्क बनाने से पहले कपड़े को ठीक से धो लें।

मास्क आपके मुंह और नाक को पूरी तरह से ढकने वाला होना चाहिए। इसे बांधना आसान हो।

अगर आपके पास सिलाई मशीन है तो आपके लिए मास्क बनाना ज्यादा आसान होगा। मास्क पहनने के दौरान किसी और चीज को टच ना करें।

ऐसे बनाए मास्क -

इस मास्क को बनाने के लिए आपको सिर्फ ए4 साइज कपड़े, सुई धागे और रबर बैंड की जरूरत होगी।

घर में पड़े कपड़े से चौकोर आकार (करीब 7 से 8 इंच) का कपड़ा काट लें।

अब कपड़े का निचला सिरा और ऊपरी सिरा मोड़ लें। एक रबर बैंड कपड़े के बाएं सिरे और दूसरा रबड़ बैंड कपड़े के दाहिने सिरे पर लगाकर सिलाई कर लें।

ध्यान रखें दोनों रबर बैंड के बीच का हिस्सा आपके मुंह और नाक को ढंकने के लिए पर्याप्त हो।

अब रबर बैंड के बाहरी तरफ छोड़े हुए कपड़े के हिस्से को अंदर की तरफ मोड़े, यह प्रक्रिया कपड़े के दूसरे हिस्से में भी दोहराएं।

रबर बैंड लगाकर चारों किनारों को अच्छी तरह सिलाई कर लें। आपका मास्क बनकर तैयार है।

घर पर बनाएं Hand Sanitizer -

1. जेल बेस्ड हैंड सैनिटाइजर बनाने की सामग्री-

- एलो वेरा जेल
- टी ट्री ऑइल- 3 बूंद
- लेवेंडर ऑइल - 4 बूंद
- स्क्वीज बॉटल

बनाने का तरीका-

1. सबसे पहले एक स्क्वीज बॉटल में एलो वेरा जेल डालें। बॉटल को पूरा ऊपर तक न भरें।
2. अगर एलो वेरा जेल बेहद गाढा है तो फिर आप उसमें रोज वॉटर मिला सकती हैं।
3. उसके बाद इसमें 5 बूंद टी ट्री ऑइल की मिलाएं। (यह बैक्टीरिया और वायरस का खात्मा करने के लिये बेस्ट है)
4. अब इसमें 6-7 बूंद लेवेंडर ऑइल मिक्स करें।
5. बॉटल को बंद करें और अच्छी तरह से शेक कर लें, जिससे सारी चीजें मिक्स हो जाएं।

उपयोग करने के फायदे-
ये हर्बल हैंड सैनिटाइजर बिना हल्कोहल और कैमिकल के तैयार किया जा सकता है। जिसमें टी ट्री ऑइल की प्रॉपर्टीज हाथों के जर्म्स का खात्मा करेगी। यही नहीं इसे लगाने से हाथ भी बिल्कुल ड्राई नहीं होंगे।

लीजिये आपका होममेड हैंड सैनिटाइजर बन कर तैयार है। आप इसे आराम से अपनी पॉकेट में या पर्स में कैरी कर सकती हैं। यह हाथों पर बेहद सॉफ्ट है और खुशबूदार है।

2. सी सॉल्ट होममेड हैंड सैनिटाइजर

आपको चाहिए -

- सी साल्ट
- डिस्टिल्ड वॉटर
- सिनेमन (दालचीनी) एसेंशियल ऑयल
- यूकलिप्टस (नीलगिरी) एसेंशियल ऑयल
- क्लोव (लौंग) एसेंशियल ऑयल
- लेमन (नींबू) एसेंशियल ऑयल
- कैसे तैयार करें

  एक साफ, धुली और सुखी स्प्रे बोतल में आधा चम्मच सी साल्ट डालें। इसमें ऊपर बताए गए सभी एसेंशियल ऑयल मिलाएं । आप प्रत्येक एसेंशियल ऑयल की दो बूंद डाल सकती हैं। आखिर में, डिस्टिल्ड वॉटर और सभी सामग्री को धीरे से मिलाएं। इसे ठंडी और सुखी जगह पर रखें। आप इसका उपयोग तब कर सकती हैं जब आपको अपने हाथों को साफ करने की आवश्यकता हो।

नोट - सी साल्ट एक बेहतरीन एंटीसेप्टिक के रूप में काम करता है। एसेंशियल ऑयल में विरोधी एंटी-इन्फ्लेमेटरी गुण होते हैं, जो आपकी त्वचा के लिए बहुत अच्छा होता है।

3. रबिंग अल्कोहल होममेड हैंड सैनिटाइजर

आपको चाहिए -

- रबिंग अल्कोहल
- पेपरमिंट एसेंशियल ऑयल
- लैवेंडर ऑयल
- विटामिन ई ऑयल
- एलोवेरा जेल

कैसे तैयार करें -

एक स्प्रे बोतल या एयरटाइट कंटेनर जिसमें स्प्रे नोजल हो, उसमें रबिंग अल्कोहल के चार बड़े चम्मच डालें। सुनिश्चित करें कि यह साफ और सूखा हो। अब इसमें विटामिन ई ऑयल का एक चम्मच डालें । फिर आप प्रत्येक एसेंशियल ऑयल की दो बूंद इसमें मिला सकती हैं। आप इसे हल्के से मिलाने

के लिए हैंड ब्लेंडर का उपयोग कर सकती हैं, ताकि सब सामग्री अच्छी तरह से मिल जाए। फिर आप इस सैनिटाइजर का उपयोग कर सकती हैं, सुनिश्चित करें कि आप इसे एक ठंडी, सूखी जगह पर स्टोर करें।

नोट -

रबिंग अल्कोहल एक बेहतरीन एंटीसेप्टिक के रूप में काम करता है और यह खतरनाक बैक्टीरिया और जर्म्स को मार सकता है। हालांकि, इससे आपके हाथ ड्राई हो सकते हैं, लेकिन इस प्रभाव कम करने के लिए एलोवेरा जेल एक बेहतरीन मॉइस्चराइजर के रूप में काम करता है। विटामिन ई का ऑयल भी आपकी त्वचा के लिए बहुत अच्छा होता है।

4. विच हेजल होममेड हैंड सैनिटाइजर -

आपको चाहिए -

- विच हेजल
- सेज एसेंशियल ऑयल
- थाइम एसेंशियल ऑयल
- विटामिन ई ऑयल
- टी-ट्री ऑयल

कैसे तैयार करें -

एक साफ, धोए और सूखे बर्तन या कप में लगभग आधा कप एलोवेरा जेल डालें। अब इसमें डेढ़ चम्मच विच हेजल डालें। इस मिश्रण को धीरे से मिलाएं। फिर आप प्रत्येक एसेंशियल ऑयल की दो बूंद इसमें मिला सकती हैं। अब इसे एक साफ और सुखी स्प्रे बोतल या एक छोटे से हैंड सैनिटाइजर बोतल में डाल लें।

नोट -

विच हेजल, रबिंग अल्कोहल का एक बेहतरीन विकल्प है। यदि आप घर के बने अल्कोहल-फ्री हैंड सैनिटाइजर की तलाश कर रही हैं, तो विच हेजल इसके लिए उपयोग किए जाने वाला एक बेहतरीन घटक है। इसमें अल्कोहल नहीं

होता है इसलिए यह आपकी त्वचा को ड्राई होने से रोकता है। विच हेजल भी आपकी त्वचा पर अच्छा प्रभाव डालता है। फैक्ट यह है कि विच हेजल एक बेहतरीन कीटाणुनाशक के रूप में काम करता है, यह हैंड सैनिटाइजर के रूप में उपयोग किए जाने वाला बहतरीन प्रोडक्ट है। टी-ट्री ऑयल आपकी त्वचा के लिए बेहद फायदेमंद होता है क्योंकि इसमें एंटी-बैक्टीरियल गुण होते हैं, जिसका उपयोग कई त्वचा संबंधी बिमारियों को दूर करने व इसका इलाज करने के लिए किया जाता है।

5. टी-ट्री ऑयल होममेड हैंड सैनिटाइजर -

आपको चाहिए -

- टी-ट्रीऑयल
- विटामिन ई ऑयल
- डिस्टिल्ड वॉटर
- देवदार (सीडरवुड) एसेंशियल ऑयल
- क्लोव (लौंग) एसेंशियल ऑयल

कैसे तैयार करें -

एक साफ, धुले और सूखे बर्तन में चार से छह चम्मच टी-ट्री ऑयल डालें। विटामिन ई, सीडरवुड और क्लोव एसेंशियल ऑयल की दो बूंद इसमें डालें। फिर धीरे-धीरे इसमें डिस्टिल्ड वॉटर डालें। घोल को मिलाने के लिए हैंड ब्लेंडर का इस्तेमाल करें। इस मिश्रण को एक एयरटाइट स्प्रे बोतल में डाल दें और आपका एसेंशियल ऑयल से बना हैंड सैनिटाइटर स्प्रे तैयार है।

नोट -

1% टी-ट्री ऑयल के इस्तेमाल से लगभग सभी प्रकार के बैक्टीरिया मर जाते हैं । इसका उपयोग बड़ी संख्या में त्वचा संबंधी विकारों के लिए किया जाता है। इसके एंटीबैक्टीरियल और एंटी-इन्फ्लेमेटरी गुणों के कारण यह घर पर बनाए जाने वाले हैंड सैनिटाइटर में उपयोग किए जाने वाला एक बेहतरीन प्रोडक्ट है।

चीज़ (Cheese) बनाने की विधि

सामग्री

दही से बनाया चीज़ (लबनेह) (Yoghurt Cheese/Labneh)

- साधा दही
- या 1 क्वार्ट (1 लीटर) दूध और 1 दही का पैकेट जामन के लिए

<u>दही को घर पर बनाएँ (यदि आप चाहे तो)</u>: आप इस प्रक्रिया को न करते हुए सीधे बाज़ार से दही ला कर चीज़ बनाने की प्रक्रिया को आसान बना सकते हैं। अगर आप अपने इस व्यंजन विधि में खमीर उठाना चाहते हैं, तो आप ज्यादा गाढ़ा "दही का चीज़" शुरूआत से बना सकते हैं। और यह करने के लिए नीचे दिए गए प्रक्रिया को अपने चीज़ बनाने की व्यंजन विधि में मिला लें:

- 1 क्वार्ट (1 लीटर) दूध को 110°F (43°C) तापमान तक ही गरम होने दें, तापमान जांचने के लिए कुकिंग थर्मामीटर का उपयोग करें। अच्छे परिणाम के लिए UHT दूध या अल्ट्रा पास्चुराइज़ दूध का उपयोग करना टालें।
- गुनगुने दूध में बाज़ार से लाया हुआ या घर पर बनाया गया दही का जामन मिलाये और अच्छे से हिला ले। इसके अलावा आप दूध में 2 बड़े चम्मच (30 मिली) साधा दही, लाइव एक्टिव कल्चर (जीवित सक्रिय संवर्धित जीवाणु) के साथ दूध में मिलाएँ।
- नीचे बताते गये चरण 2 और 3 के अनुसार दही को छलनी करके फ्रिज़ में रखने के बजाय दही को 12 से 16 घंटे दही से पानी निकालने वाली मशीन में रखें। मशीन में दही 100°F (38°C) में रहेगा जिससे बैक्टीरिया के कारण दही किण्वित (ferment) हो जाएगा।

छानने वाले कंटेनर को तैयार करें: एक छलनी में चीज़क्लॉथ (जालीदार कपड़ा) को चार परत में रखें। फिर इस छलनी को बड़े तले वाले बर्तन के ऊपर रखें। आप जितना चाहे उतना दही चम्मच से चीज़क्लॉथ पर डाल दें।

- आप दही को चीज़क्लॉथ में डालकर, उसे बर्तन के ऊपर टाँग दें।

- 12-48 घंटों के लिए फ्रिज़ में रखें: जब दही में से तरल निकल जाएगा और तब आपको क्रीम जैसा गाढ़ा चीज़ मिलेगा। जितना ज्यादा तरल दही से निकलेगा उतना ज्यादा गाढ़ा और मिश्रित चीज़ आपको मिलेगा

- अगर आप चाहे तो चीज़ को चम्मच से फेटकर और ज्यादा मुलायम बना सकते हैं।
- सामान्य तापमान पर दही छानना, चीज़ बनाने की प्रक्रिया को शीघ्र कर देता है परंतु ऐसा करने में हानिकारक बैक्टीरिया उत्पन्न होने का खतरा बढ़ जाता है।

चीज़ को स्टोर करें: जब दही में पूरा तरल निकल जाएगा तब एक छोटे से बर्तन या कटोरे में साफ़ कपड़ा रखकर उसपर चीज़ निकाल लें। अगर आप चीज़क्लॉथ इस्तेमाल करते हैं तो चीज़ पर एक अच्छा प्रिंट आ जाएगा पर आप छलनी के लिए दूसरे कपड़े का जैसे मलमल के कपड़े का उपयोग कर सकते हैं। चीज़ का स्वाद बिगड़ने से पहले उसे खा लीजिए लगभग एक सप्ताह में खाकर खत्म कर दें।

- अगर आप चाहें तो क्रैकर टॉपिंग (पतले नमकीन बिस्कुट) के लिए चीज़ में नमक और हर्ब मिलाये और हल्के मीठे पकवान के लिए चीज़ में चीनी मिलाये।
- छलनी से निकले तरल को आप फेंक सकते हैं या उसे दूध की जगह खाना पकाने में इस्तेमाल कर सकते हैं।

जलेबी बनाने कि विधि

घोल बनाने की सामग्री:
1/2 कप मैदा
1 टेबलस्पून कॉर्न स्टार्च (कॉर्न फ्लोर) या अरारूट पाउडर
1/4 टीस्पून बेकिंग पाउडर
एक चुटकी हल्दी पाउडर (पीला रंग पाने के लिए)
1/4 कप दही
1/4 कप पानी
चाशनी बनाने की सामग्री:
1/2 कप शक्कर
1/4 कप + 2 टेबलस्पून पानी
1 टीस्पून नींबू का रस
एक चुटकी इलायची पाउडर
5-7 केसर की किस्में, वैकल्पिक

1.

एक मध्यम कटोरे में 1/2 कप मैदा छान लें। उसमें 1 टेबलस्पून कॉर्न स्टार्च (कॉर्न फ्लोर), 1/4 टीस्पून बेकिंग पाउडर, एक चुटकी हल्दी पाउडर और 1/4 कप दही डालें।

2.

जरूरत के अनुसार पानी (लगभग 1/4 कप) डालें और गाढ़ा घोल (इडली के घोल की तुलना में थोड़ा मोटा) बना लें। ध्यान रहे है कि घोल में कोई गांठ ना रहे।

3.

घोल को एक प्लेट या एक ढक्कन से ढककर 24 घंटे के लिए कमरे के तापमान पर (किचन के काउंटर टॉप पर ही रखे) फरमेंट होने के लिए (खमीर उठाने के लिये) रखे। 24 घंटे के बाद, ढक्कन हटा दें। आपको घोल की सतह पर छोटे बुलबुले दिखेगे और हल्की खट्टी गंध आयेगी। इडली के घोल की तरह यह घोल दोगुना नहीं होगा।

4.

घोल को एक चम्मच से अच्छी तरह से फैंट लें।

5.

अगर घोल बहुत ज्यादा पतला होगा तो जलेबी कुरकुरी तो बनेगी लेकिन उसका आकार अच्छा नहीं आयेगा। अगर घोल बहुत ज्यादा गाढ़ा होगा तो जलेबी नरम रहेगी।

6.

जलेबी बनाने की बोतल या (एक खाली सोस की बोतल) या एक जिपलॉक बेग (या कोई भी मोटी प्लास्टिक की बेग) में घोल डालें।

जलेबी के लिए चाशनी बनाने की विधि: (Sugar Syrup Banane Ki Vidhi Hindi Me):

1.
एक गहरे पतीले या पैन में चीनी, केसर की किस्में, इलायची पाउडर और पानी डालें और मध्यम आंच पर पकने के लिये रखे।

2.
इसे तब तक पकाइये जब तक कि हल्की 1-तार की चाशनी हो जाये।

जलेबी कैसे बनाये (Jalebi Banane Ki Vidhi Hindi Me):

1.
जलेबी को तलने के लिए एक चौड़े मुँह वाली कड़ाही में मध्यम आंच पर घी/तेल गर्म करें। इस विधि में तलने के लिए तेल + 2 टेबलस्पून घी का उपयोग किया है। तेल तलने के लिए तैयार है या नहीं उसकी जाँच करने के लिये घोल की एक बूंद गर्म तेल में डालें और अगर यह रंग बदले बिना ही तुरंत सतह पर आती है तो तेल तलने के लिए तैयार है। जब तेल तलने के लिए तैयार हो तब बोतल (या जिपलॉक बैग) को दबाते हुए केंद्र से शुरू करके बाहर की ओर गोल गोल घूमा के जलेबी बनाये (या बाहर से शुरू करते हैं और केंद्र की ओर घुमाये)। अगर जलेबी का सही आकार नहीं आता है तो चिंता मत करे, इसे गोल आकार में बनाने के लिए कुछ अभ्यास की आवश्यकता होती है।

2.

उन्हें 2-3 बार (या जरूरत अनुसार) चिमटे से पलटे ताकि वे समान रूप से सुनहरी हो।

3.

उन्हें हल्का सुनहरा और कुरकुरा होने तक तले।

4.

उन्हें तेल में से निकालें और तुरंत ही गर्म चाशनी में डाल दें। सिरप (चाशनी) गर्म या थोड़ा गर्म होंना चाहिये, यह ठंडा नहीं होना चाहिए। उन्हें लगभग दो मिनट के लिए सिरप में रखें। एक मिनट के बाद पलट दें।

5.

सिरप में से जलेबी निकाले और एक प्लेट में रखें। जलेबी परोसने के लिए तैयार है।

सुझाव और विविधता:

- अगर घोल बहुत मोटा (गाढ़ा) होगा तो जलेबी नरम बनेगी और अगर घोल पतला होगा तो जलेबी का आकार अच्छा नहीं आयेगा।
- चाशनी को जमने से रोकने के लिए नींबू का रस डाला जाता है। इससे स्वाद में कोई फर्क नहीं पड़ता।
- अगर फरमेन्ट होने के बाद घोल पतला हो जाये तो घोल में थोड़ा मैदा डाल के मिला दें।

स्वाद: मीठा और करारा

परोसने के तरीके: जलेबी को चिवड़ा, करारी मेथी पुरी, नमक पारे, चकली, गाठिया आदि के साथ परोसा जाता है। इसे रात के खाने के बाद एक मिठाई के रूप रबड़ी के साथ भी परोसा जा सकता है।

घर में बच्चों के लिए सेरेलक बनाने का तरीका

यहां हम शिशु के लिए घर में ही सेरेलक बनाने की पांच रेसिपी बता रहे हैं। इन्हें बनाना बेहद आसान है, ये इस प्रकार हैं :

1. चावल का सेरेलक

सामग्री :

- आधी कटोरी चावल
- थोड़ा-सा पानी (आवश्यकतानुसार)

बनाने की विधि :

- चावल को करीब एक घंटे तक पानी में भिगोकर रखें।
- इसके बाद चावल को साफ कर धूप में या पंखे के नीचे रख के सुखा लें।
- फिर इसे मध्यम आंच पर क्रिस्पी होने तक सेक लें।
- इसके बाद चावल को ठंडा करके पीस लें।

2. दलिया का सेरेलक

सामग्री :

- आधी कटोरी दलिया

बनाने की विधि :

- दलिये को पानी से अच्छी तरह साफ कर लें।
- इसके बाद इसे धूप में या पंखे के नीचे रख के सुखा लें।
- फिर इसे मध्यम आंच पर क्रिस्पी होने तक सेक लें।
- जब दलिया ठंडा हो जाए, तो इसे पीसकर पाउडर बना दें।

3. ओट्स का सेरेलक

सामग्री :

- आधा कटोरी ओट्स

बनाने की विधि :

- चावल व दलिया की तरह ओट्स को भी मध्यम आंच पर सेक लें।
- फिर जब ओट्स ठंडे हो जाएं, तो उन्हें मिक्सी में पीस लें।

4. पोहे का सेरेलक

सामग्री :

- आधा कटोरी पोहा

बनाने की विधि :

- पोहे को किसी कपड़े से साफ करके मध्यम आंच पर सेक लें।
- इसके बाद पोहे को ठंडा करके पीसकर पाउडर बना लें।

5. मूंग दाल व चावल दलिया

सामग्री :

- एक कप चावल

- एक कप मूंग दाल

बनाने की विधि :

- चावल और मूंग दाल को पानी से धो लें।
- फिर जब ये सूख जाएं, तो इन्हें अलग-अलग मध्यम आंच पर हल्का फ्राई कर लें।
- ठंडा होने पर इन्हें मिक्स करके मिक्सी में डालकर पीस लें और पाउडर बना लें।

नोट : इन सभी पाउडर को आप एयर टाइट जार में करीब छह हफ्ते तक रख सकते हैं। अब जब भी जरूरत हो एक या दो चम्मच पाउडर को कटोरी में डाल दें और उसमें थोड़ा-सा गर्म पानी मिक्स करके बच्चे को खिलाएं। अगर बच्चा इसे नहीं खाता है, तो आप पानी की जगह दूध भी मिक्स कर सकते हैं। साथ ही स्वाद व पौष्टिक तत्व बढ़ाने के लिए केले व किसी अन्य फल को कुचल कर मिक्स कर सकते हैं। इन पाउडर को कहीं भी ले जाना और बनाना आसान है। आप इसमें चीनी या शहद मिक्स न करें।

घर में सेरेलक बनाते समय बरतें सावधानियां

बेशक, घर में बना सेरेलक बच्चों के लिए पौष्टिक होता है, लेकिन इसे बनाते समय कुछ सावधानियां बरतना भी जरूरी है।

- गीले बर्तन का उपयोग न करें। किसी भी सामग्री को भुनने से पहले ध्यान रखें कि बर्तन सूखा व साफ-सुथरा हो।

- हर सामग्री को बड़े ही ध्यान से धोएं, ताकि सामग्री से धूल-मिट्टी साफ हो जाए।

- सभी सामग्रियों को अच्छी तरह भूनें। साथ ही बनाते समय अच्छी तरह पकाएं, ताकि शिशु के लिए उसे पचाना आसान हो।

- सभी सामग्रियों को भूनने के बाद ठंडा होने दें, उसे बाद ही मिक्सी में पीसकर पाउडर बनाएं।

घर में बने सेरेलक को कैसे स्टोर करें?

- सेरेलक का पाउडर बनाने के बाद एयर टाइड डिब्बे में स्टोर करके रखें।
- इस पाउडर को एक महीने के लिए कमरे के तापमान में रखा जा सकता है। वहीं, रेफ्रिजरेटर में तीन से छह माह के लिए रखा जा सकता है।

जब बाजार से प्री-पैकेज्ड सेरेलक मिलता है, तो घर में सेरेलक क्यों बनाएं?

बेशक, बाजार में मिलने वाले डिब्बाबंद सेरेलक को बनाना आसान है, लेकिन वो शिशु के लिए पौष्टिक है, इस पर शक है। यहां कुछ ऐसे ही कारण बता रहे हैं, जो साबित करते हैं कि घर का सेरेलक बाजार में मिलने वाले सेरेलक से बेहतर है।

1. केमिकल युक्त : बाजार में मिलने वाले सेरेलक प्रिजर्वेटिव यानी केमिकल युक्त होती हैं और कोई भी मां नहीं चाहती कि वह अपने शिशु को ऐसी चीज खिलाए। ऐसे सेरेलक में सॉडियम लॉरियल सल्फेट (एसएलएस) मिक्स होता है, जिससे शिशु की त्वचा पर रैशेज हो सकते हैं। साथ ही इसमें विभिन्न तरह के खनिज तेल भी मिले होते हैं, जिससे शिशु के रोमछिद्र बंद हो सकते हैं। वो बात और है कि सेरेलक के डिब्बे पर ये सभी जानकारियां नहीं होती हैं।
2. स्टोरेज : यह कहना मुश्किल है कि डिब्बे में बंद सेरेलक को किस प्रकार से बनाया जाता है। वह किस-किस प्रक्रिया से गुजरता है। साथ ही इसके बनने से लेकर पैक होने तक और फिर मार्केट में आने से लेकर आपकी रसोई में पहुंचने तक कितने हाथों से गुजरा होगा। इसलिए, बेहतर होगा कि आप इससे दूर ही रहें।
3. एलर्जी : इस तरह के सेरेलक में कुछ ऐसे केमिकल भी हो सकते हैं, जो आपके शिशु को नुकसान पहुंचा सकते हैं। इससे आपके शिशु को एलर्जी हो सकती है। ऐसे में यह पता करना मुश्किल हो जाएगा कि इसमें मिक्स किस चीज से शिशु को नुकसान हो रहा है। इसलिए, डिब्बाबंद सेरेलक की जगह घर में बना सेरेलक देना ही बेहतर होगा।

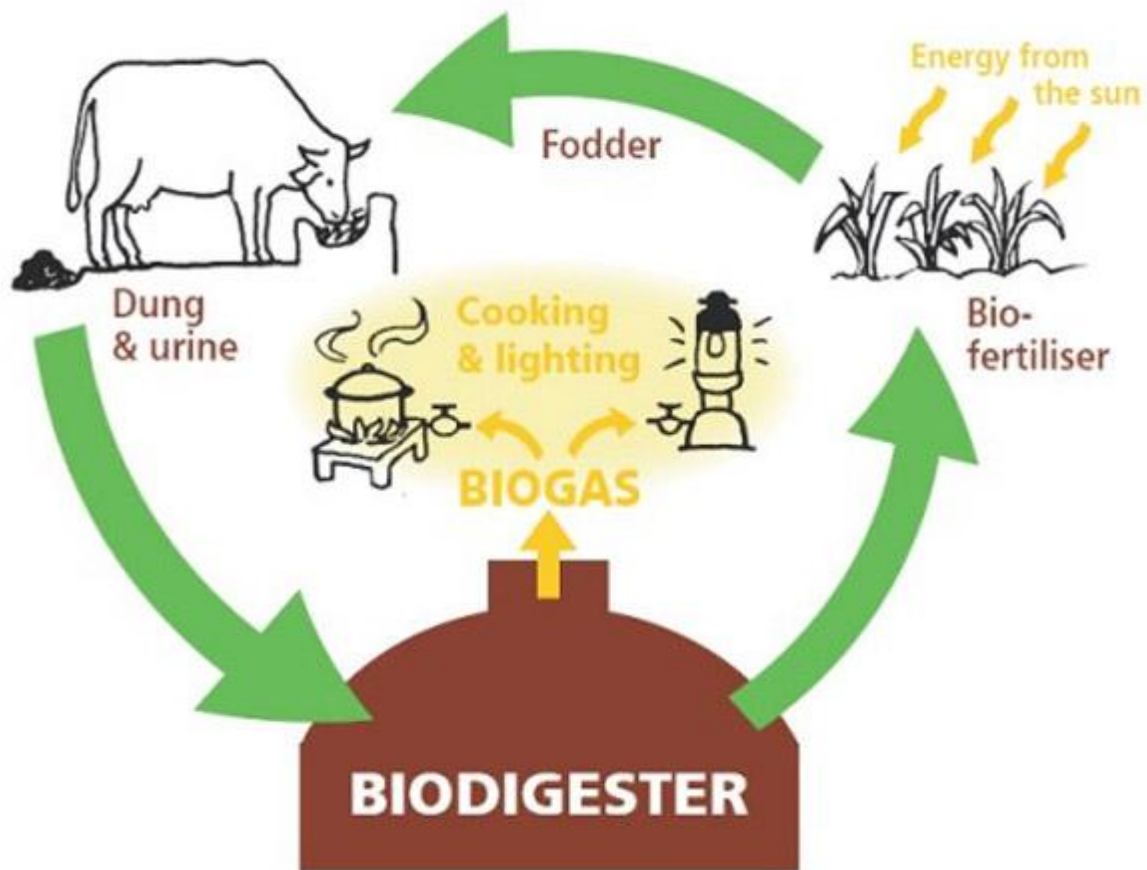
आर्टिकल के इस भाग में हम घर में ही सेरेलक बनाने की कुछ रेसिपी बता रहे हैं।

गोबर से बिजली बनाने की विधि

गोबर से बिजली बनाने की विधि को अंग्रेजी भाषा में Biogas कहा जाता है. अगर आप भी रोज़ाना बढ़ रहे बिजली के बिल से परेशान आ चुके हैं तो अब आप घर बैठे बैठे ही फ्री बिजली का लाभ उठा सकते हैं. दरअसल, बायोगैस एक प्रकार की गैस है जो कईं चीज़ों के मिश्रण से तैयार की जाती है. आज के इस आर्टिकल में हम आपको बायोगैस यानि गोबर से बिजली बनाने की विधि के बारे में बताने जा रहे हैं. मगर इससे पहले हम आपको बताते चले कि Biogas/Gobar gas घर के कचरे, गाय के गोबर और गले सड़े पदार्थों के मिश्रण से तैयार की जाती है. इसके इलावा ये गैस आक्सीजन की मौजूदगी में बनाई जाती है. बायोगैस को पवन एवं सूर्या उर्जा की श्रेणी में गिना जाता है. क्यूंकि बाकी अन्य उर्जा स्रोतों की तरह ये गैस भी नविकरणीय उर्जा का प्रमुख स्रोत है.

विज्ञानिक दृष्टि से देखा जाए तो ये गैस (Gobar gas) मीथेन (CH_4), कार्बन डाइऑक्साइड (CO_2), Siloxanes, हाइड्रोजन सल्फाइड (H_2S) आदि गैसों के मिश्रण से बनाई जाती है. इस गैस का इस्तेमाल ना केवल घर में बल्कि आप

अपने डेरी फार्म में भी कर सकते हैं. अगर आप भी कम पैसों में परमानेंट बिजली का स्रोत ढूँढ रहे हैं तो बायोगैस आपके लिए एक अच्छा उदाहरण है.

ये हैं गोबर गैस (Gobar Gas) के प्रमुख फ़ायदे

- खाना पकाने के लिए: अक्सर हम लोग अपने घरों में खाना बनाने के लिए LPG गैस सिलिंडर का इस्तेमाल करते हैं. मगर लगातार बढ़ रही महंगाई के कारण इस गैस की कीमत लगातार बढती जा रही है. मगर अगर आप इसकी जगह गोबर गैस (Gobar Gas) का उपयोग करें तो ये आपके पैसों की बचत में आपका साथ देगी. इसके इलावा आपको हम बता दें कि यदि आप बायोगैस (Gobar gas) का इस्तेमाल खाना पकाने के लिए करना चाहते हैं तो इसके लिए आपको एक बर्नर अलग से खरीदना होगा.
- घर की बिजली के लिए: बायोगैस का इस्तेमाल हम घर में साधारण बिजली की तरह कर सकते हैं इसके इलावा ये गैस mantle lamps में भी आसानी से इस्तेमाल की जा सकती है.

- वाहनों के लिए है उपयोगी: बायोगैस की सहायता से हम आसानी से ट्रक और डीजल कार जैसे वाहन चला सकते हैं.इसके इलावा ये गैस (Gobar gas) रिक्शा चलाने के लिए भी उपयोगी सिद्ध हो सकती है.

गोबर से बिजली बनाने की विधि

गोबर से बिजली बनाने की विधि बेहद आसान है. इस गैस को आप चाहे तो मार्किट से खरीद सकते हैं और घर पर भी तैयार कर सकते हैं. गोबर गैस (Gobar Gas) से बिजली पैदा करने के उपकरण को बायोगैस प्लांट (Biogas Plant) कहा जाता है. तो चलिए जानते हैं आखिर बायोगैस प्लांट कैसे काम करता है और इसको बनाने के लिए हमें किन चीज़ों की जरूरत पड़ेगी.

बायोगैस प्लांट(Biogas Plant)का साइज

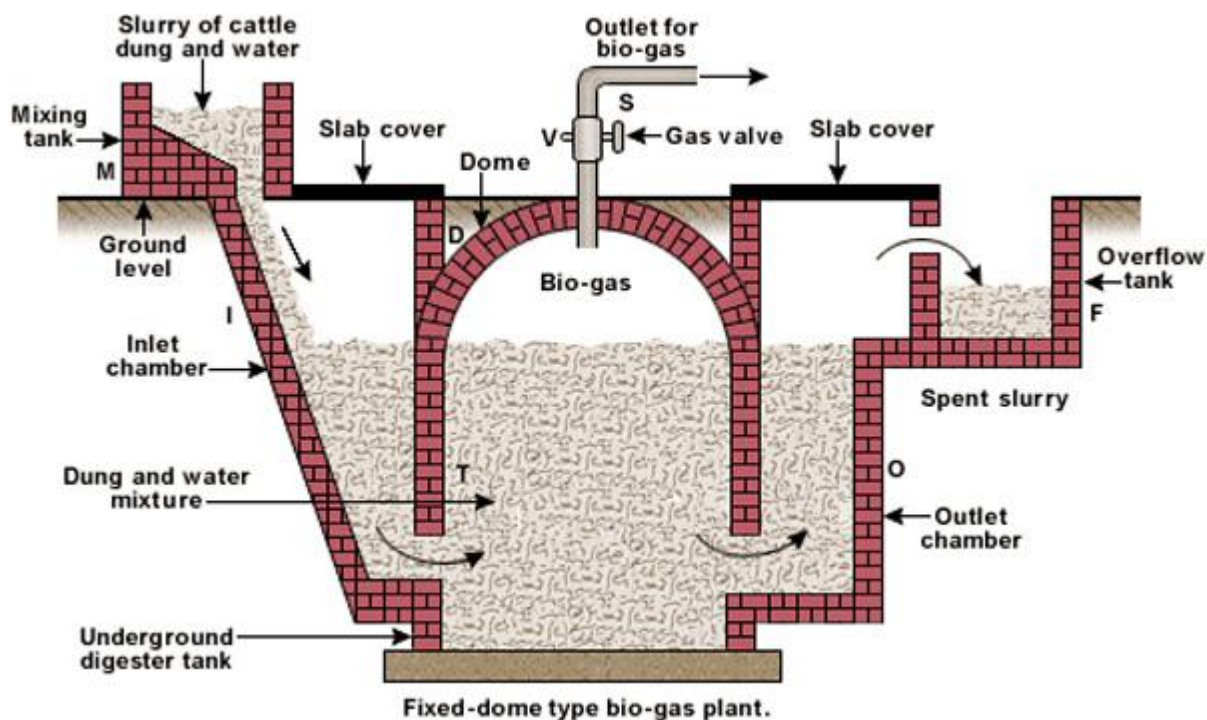
Plant Size	Daily Feedstock	Daily Water
4 m^3	24 kg	24 ltr
6 m^3	36 kg	36 ltr
8 m^3	48 kg	48 ltr
10 m^3	60 kg	60 ltr
15 m^3	90 kg	90 ltr
20 m^3	120 kg	120 ltr

अगर आप बायोगैस उचित मात्रा में प्राप्त करना चाहते हैं तो इसके लिए इसका आकार सही निर्माण विधि से बनाया जाना आवश्यक है. अधिकतर बायोगैस प्लांट 4 से लेकर 20 क्यूबिक मीटर की कैपेसिटी के होते हैं. हर प्लांट की कैपेसिटी के आधार पर ही उसकी उत्पादन क्षमता तय की जा सकती है. इसके इलावा इसका एक खास साइज होता है जिस को अंग्रेजी भाषा में फीड स्टॉक कैपेसिटी कहा जाता है.

बायोगैस प्लांट बनाने की कुल लागत

अगर आप बायोगैस प्लांट घर पर बनाना चाहते हैं तो इसके लिए आपको कम से कम 35 दिन लगेंगे. आप अपनी जरूरत के हिसाब से इसका साइज तय कर सकते हैं. छोटे साइज वाले बायोगैस प्लांट छोटे परिवार के लिए खाना बनाने और घर को रोशन करने के लिए इस्तेमाल किए जाते हैं जबकि बड़े आकार के बायोगैस प्लांट बड़े उद्योगों एवं कारखानों में इस्तेमाल किए जाते हैं. आपकी जानकारी के लिए हम आपको बता दें कि 1m^3 प्लांट का मूल्य ₹17000 है. यह एक से 5 kg की कैपेसिटी के साथ आता है और यह गैस (Gobar gas) हम 2 घंटे तक इस्तेमाल कर सकते हैं. जैसे-जैसे प्लांट का मूल्य बढ़ता जाता है वैसे वैसे ही इस की कैपेसिटी और इस्तेमाल करने की क्षमता बढ़ती जाती है.

आखिर यह प्लांट कैसे काम करता है?

Fixed-dome type bio-gas plant.

हर प्लांट के पांच मुख सेक्शन होते हैं इन्हीं 5 सेक्शन पर पूरा प्लांट निर्भर करता है.

- इनलेट टैंक (Inlet Tank)
- डाइजेस्टर वेसेल (Digester Vessel)
- डोम (Dome)
- आउटलेट चैंबर (Outlet Chamber)

- कम्पोस्ट पिट्स (Compost Pits)

गोबर से बिजली बनाने की विधि
सबसे पहले बायोगैस प्लांट में गोमूत्र, गोबर और पानी को इनलेट टैंक में मिलाया जाता है. यह मिश्रित तैयार होने के बाद फीड स्टॉक डाइजेस्टर वेसल में जाता है. इसी डाइजेस्टर में मीथेन गैस द्वारा उत्पन गुबंद में जमा कर लिया जाता है और फिर इसी गुबंद में लगे पाइप के माध्यम से गैस (Gobar gas) की निकासी करके उसको इस्तेमाल करने लायक बनाया जाता है. अब डाइजेस्टर में बचा हुआ घोल मैनहोल से आउटलेट चैंबर में जमा हो जाता है और अधिक बहाव के चलते कम्पोस्ट पिट्स में पहुंच जाता है. जिसको आप निकाल कर खेतों में खाद के रूप में भी इस्तेमाल कर सकते हैं.

प्लांट बनाने के लिए उपयोगी सामग्री

Material	Unit	4 m^3	6 m^3	8 m^3	10 m^3	15 m^3	20 m^3
Bricks	Pieces	1200	1400	1700	2000	2400	2800
Sand	Bag	60	70	80	90	110	120
Gravel	Bag	30	35	40	50	60	70
Cement	Bag	11	13	16	19	27	34
Rod	Meter	50	60	70	70	90	100

किसी भी प्लांट की क्वालिटी मजबूत करने के लिए उसकी सामग्री अहम भूमिका निभाती है. इसलिए बायोगैस (Gobar gas) के निर्माण के समय आप उसकी सामग्री की क्वालिटी का खास ध्यान रखें. इसके लिए आप उत्तम क्वालिटी से बनी ईंटें, सीमेंट, मिट्टी, सरिये आदि का इस्तेमाल करें.

बायोगैस प्लांट के फायदे

1. बायोगैस (Gobar gas) एक ऐसी ऊर्जा देता है जो कि किसी प्रकार का कोई प्रदूषण नहीं फैलाती. इसके इलावा यह उर्जा का renewable स्रोत है.
2. घर में इस्तेमाल की जाने वाली LPG गैस, कोयला और लकड़ी आदि बच्चों और महिलाओं के लिए हानिकारक सिद्ध हो सकती हैं परंतु बायोगैस से किसी प्रकार का कोई खतरा नहीं है.
3. बायोगैस (Gobar gas) के इस्तेमाल से हमारा वातावरण स्वस्थ रहता है और हमें लंबा जीवन दान देता है.

रसोई के कचरे से खाद कैसे बनायें?

आज के दिन में रसोई के कचरे से खाद (compost) बनाना भी एक बहुत ही बेहतरीन तरीका हैं। इससे एक तो कचरा को इधर-उधर फेंक कर गंदगी नहीं फैलता है दूसरा तो इससे आपके पेड पौधों के लिए प्राकृतिक खाद मिलता है जो बिलकुल भी शरीर के लिए हानिकर नहीं होता हो।

भारत में प्रतिदिन शहरी क्षेत्रों में एक व्यक्ति 700-800 ग्राम ठोस कचरा फेंक देता है यानि की एक साल में लगभग 250-300 किलो। अगर आपके घर में 5 सदस्य रहते हैं तो सोचिये आपका परिवार एक वर्ष में लगभग 1500 किलो ठोस कचरा फेंक देते हैं। क्या आप जानते हैं आप घरपर ही उस कचरे से प्राकृतिक खाद बना सकते हैं।

खाद बनाना – सम्मिश्रण – कम्पोस्टिंग क्या है? What is Composting?

कम्पोस्टिंग एक ऐसी प्रक्रिया है जिसमें आर्गेनिक या कार्बनिक पदार्थ या खाद्य कूड़े को पानी, वायु की मदद से सूक्ष्मजीव खाद के रूप में परिवर्तित कर देते हैं। यह खाद घर में या खेतों में उगाने वाले पौधों के लिए ही अच्छा होता है और क्योंकि इसमें किसी भी प्रकार का रासायनिक पदार्थ नहीं होता है यह हमारे मिटटी के स्वास्थ्य के लिए लाभदायक होता है।

सूक्ष्मजीव कम्पोस्टिंग के लिए 4 चीजों का होना बहुत आवश्यक होता है

1. सुखी पत्तियाँ, धुल-मिटटी, कागज़ की मदद से – कार्बोन

2. बचे खुचे फल और सब्जियों के कचरा से – नाइट्रोजन

3. हमारे वायुमंडल से – ऑक्सीजन

4. पानी की सही मात्रा जिससे की ऊपर के तीन चीजों को मिलाकर बना कचरा सड़ सके।

8 आसान स्टेप्स जिनकी मदद से आप अपने रसोई के कचरे से कम्पोस्ट बना सकते हैं Best 8 Steps to Make Compost at Home from Kitchen Waste

1. अपने रसोई घर के गीले कचरे जैसे बची खुची सब्जियां, खाना का बचा हुआ कचरे को अलग कूड़ेदान में रखें।

गीली हरी चीजें – इनमें नाइट्रोजन की भरी मात्रा होती है

- बचा खुचा खाना
- सब्जियों और फलों का बचा हुआ कचरा
- चाये बचा हुआ
- फूल
- छोटे घांस के टुकड़े
- अंडे का छिलका

2. सूखे पत्ते, और ठोस छोटे-मोटे कचरे को एक छोटे से एनी कूड़ेदान में रखें।

सुखी भूरी चीजें – इनमें कार्बन की अधिक मात्र होती है

- सुखी पत्तियाँ
- लकड़ी का पाउडर
- हल्का धुल मिटटी
- भूसा या धन का छिलका

3. एक बड़ा सा मिटटी का मटका या एक बाल्टी(Compost Bin) ले लीजिये। आप चाहें तो घर के पीछे एक छोटा गड्ढा भी खोद सकते हैं जिसे Compost Pit कहा जाता है। उसके बाद कम्पोस्ट बिन के चरों भाग में 4-5 छेद कर दें जिससे की उसमें रखने वाले कूड़े में हवा लग सके।

5. उस पात्र(Compost Bin) के नीचले भाग में थोडा सा मिटटी बिछा दें। उसके बाद गीले कचरे और सूखे कचरे को एक के ऊपर एक थोड़े-थोड़े परतों में उस पात्र में डालते जाएँ।

6. जब वह पात्र दोनों प्रकार सूखे और गीले कचरे के परतों से भर जाये तो उसे एक प्लास्टिक या लकड़ी के फट्टे से ढक दें। ढकने से पात्र के अंदर नमी या गीलापन बना रहता है।

7. कुछ-कुछ दिनों में देखते रहें। अगर पात्र के अन्दर मिश्रण ज्यादा सुखा हुआ है हांथों से हल्का-हल्का पानी का छिडकाव करें और दोबारा प्लास्टिक को ढक दें।

8. 2-3 महीने के बाद सुखा खाद बन्ना अपने आप शुरू हो जायेगा। जो दिखने में गाढ़ा भूरा और काला सा होता है और मिटटी की खुशबु उसमें होती है।

कम्पोस्ट बनाने के लिए कूड़ेदान में क्या ना डालें? What not to Add in Compost Mixture?

1. बदबूदार एक-दो दिन पुराना खाना का कचरा
2. मांस और हड्डियां
3. जानवरों का मल
4. रसायन पदार्थ
5. बैटरी
6. बीमार लगे पौधे
7. दवाईयां
8. प्लास्टिक बैग या पॉलिथीन

गुलाब जामुन बनाने की विधि

सामग्री:
1/2 कप मैदा
1 कप कद्दूकस किया हुआ खोया (मावा)
1/8 टीस्पून बेकिंग सोडा
घी या तेल, तलने के लिए
3-4 हरी इलायची या 1/4 टीस्पून हरी इलायची का पाउडर
8-10 केसर की किस्में
1½ कप चीनी
2½ कप पानी

विधि (Khoya Me Se Gulab Jamun Banane Ki Vidhi Hindi Me):इस स्वादिष्ट मिठाई बनाने के लिए 3 मुख्य चीज बनानी होगी – खोया, चाशनी और जामुन। निचे दी गई रेसिपी में हर एक को घर पर आसानी से कैसे बनाना है ये बताया गया है।

खोया (मावा) बनाने के लिए
घर पर खोया बनाने के लिए नीचे दिए गए स्टेप का पालन करें या इस लिंक "खोया बनाने की रेसिपी स्टेप बाय स्टेप फोटो के साथ" का पालन करे।
एक नॉन स्टिक पैन या भारी तले वाले पैन में 1 लीटर दूध (फुल क्रीम भैंस का दूध) को कम आंच पर तब तक उबाले जब तक कि यह गाढे मिश्रण में बदल जाये और पानी का भाग न रहे, इसमें लगभग 1½ घंटे का समय लगेगा। जलने से रोकने के लिए इसे अक्सर बीच बीच में चम्मच से चलाते रहे। 1 लीटर फूल फैट दूध में से लगभग 1 कप खोया तैयार होगा।
नोंध:यदि आप घर पर खोया बनाना नहीं चाहते हैं, तो आप किसी भी भारतीय ग्रोसरी स्टोर/किराने की दुकान (अगर आप भारत के बाहर रहते हैं) से या डेयरी की दुकान से (यदि आप भारत में रहते हैं) खरीद सकते हैं।

केसर के स्वाद वाली चाशनी (चीनी का सिरप) तैयार करने के लिए

1. एक गहरे बर्तन में 1½ कप चीनी, 3-4 हरी इलायची (या 1/4 टीस्पून इलायची का पाउडर) और 8-10 केसर की किस्में डाले।
2. इसमें 2½ कप पानी डालें और तेज आंच पर उबालने रखे। जब यह उबलने लगे तब आंच को मध्यम कर दे और तब तक उबाले जब तक की चाशनी थोडी चिपचिपी लगने लगे, बीच में कभी-कभी कलछी से हिलाते रहे। इसमें करीब 10-12 मिनट का समय लगेगा। गैस बंद कर दें और इसे एक तरफ रख दें। जब जामुन तलने के बाद तैयार हो जाये तब 4-5 मिनट के लिए चाशनी को फिर से गरम कर ले।

जामुन बनाने के लिए

1. ऊपर दी गई विधि का पालन करके 1 कप खोया बनाइये या रेडीमेड खोया का उपयोग करें। खोया को कदूकस कर ले। 1/8 टीस्पून बेकिंग सोडा और 1/2 कप मैदा छानकर डाले।
2. एक चम्मच से उन्हें अच्छे से मिलाएं।
3. आप देख सकते हैं की खोये में नमी की वजह से आटा आसानी से खोया के साथ मिल रहा है।
4. उन सभी को एक साथ मिलाकर नरम आटा गूंध ले। अगर जरुरत लगे तो कुछ टीस्पून दूध डाल सकते है (दूध थोड़ा थोड़ा ही डालिये, एक समय में एक टीस्पून दूध डाले)।
5. आटे को 16 बराबर भागों में बाँट ले। अपनी हथेलिया तेल या घी लगाकर चिकनी कर ले और आटे में से गोले बना ले। ध्यान रहे की गोले में दरारे नहीं होनी चाहिए वरना यह तलने के समय पर खुलने लगेंगे। अगर दरारे है तो आटे को नरम बनाने की जरुरत है, आटे में थोड़ा दूध मिलाकर उसे नरम बनाइये आर बाद में उसमे से गोले बनाइये। बहुत ज्यादा बड़े गोले मत बनाइये क्योंकि यह चाशनी में डुबोने के बाद फूलकर और भी बड़े हो जायेगे।
6. एक कड़ाही में मध्यम आंच पर घी या तेल (या आधा घी और आधा तेल) गरम करने रखे। जब घी मध्यम गरम हो जाये तब उसमे मिश्रण में से एक छोटा सा भाग तोड़कर घी में डाले और देखे कि अगर वह रंग बदले बिना ही तुरंत ऊपर आ जाता है तो घी तलने के लिए तैयार है। अगर वह तुरंत ही भूरा हो जाता है तो घी ज्यादा गरम है। मध्यम गरम घी में धीरे से 4-6 गोले (या कड़ाही की साइज़ के अनुसार) डाले और धीमी-मध्यम आंच पर तले। आप देख सकते हैं कि 1-मिनट में वे फूलने लगे है और हल्के सुनहरे रंग के होने लगे है।
7. 3-4 मिनट के बाद, गोले हल्के सुनहरे भूरे रंग के होने लगेंगे।
8. उन्हें सुनहरे भूरे रंग के होने तक तल ले, इसमें लगभग 6-7 मिनट का समय लगेगा। नरम जामुन बनाने के लिए उन्हें एक समान तापमान पे तलना जरुरी है और इसके लिए आवश्यकता अनुसार आप आंच को कम या तेज कर सकते है।
9. उन्हें एक प्लेट में पेपर नैपकिन के ऊपर निकाल दे और 5 मिनट के लिए ठंडे होने दे। आप देख सकते हैं कि तलने के बाद गोले बड़े हो गए है। उन्हें सीधे गर्म चाशनी में मत डाले।
10. तले हुए गोलों को हल्की गर्म (ज्यादा गर्म नहीं) चाशनी में डाले। अगर आप उन्हें ज्यादा गर्म चाशनी में डालेंगे तो वे सिकुड़ (आकार में छोटा) जायेंगे।
11. परोसने से पहले कम से कम 1-2 घंटे के लिए उन्हें चाशनी में डूबोकर रखे। आप फोटो में देख सकते हैं कि जामुन का आकार लगभग दोगुना हो गया हैं। गुलाब जामुन परोसने लिए तैयार हैं। उन्हें गर्म या ठंडा परोसें।

सुझाव और विविधता:

- अगर आप उच्च आंच पर जामुन को तलेंगे तो वे बाहर से तुरंत ही भूरे हो जायेंगे लेकिन अंदर से कच्चे रहेंगे, उन्हें धीमी-मध्यम आंच पर तले।
- आटे में से बहुत बड़े जामुन मत बनाये क्योंकि वह तलने और चाशनी में भिगोने के बाद लगभग दोगुने हो जायेंगे।
- तले हुए जामुन को सीधे गर्म चाशनी में मत डाले और ध्यान रहे कि चाशनी भी ज्यादा गर्म न हो अन्यथा वे सिकुड़ (आकार में छोटा) जायेंगे।
- चाशनी में गुलाब का स्वाद पाने के लिए आप केसर के बदले थोड़ा गुलाब जल और गुलाब की पंखुड़िया डाल सकते है।
- आकर्षक बनाने के लिए उसे पिस्ता पाउडर या कद्दूकस किये हुए नारियल के साथ सजाये।

स्वाद: मीठा और नरम
परोसने के तरीके:
उन्हें आप वनीला आइसक्रीम के साथ डेज़र्ट के रूप में या खाने के साथ मिठाई के रूप में परोस सकते है। इसे दिवाली और दशहरा जैसे भारतीय त्योहारों में भी मिठाई के रूप में परोस सकते है।

मूँगफली और गुड़ की चिक्की

सामग्री:
1 कप मूंगफली के दाने
3/4 कप गुड़, कसा हुआ या बारीक कटा हुआ
1 टेबलस्पून घी

गुड़ का उपयोग करके चिक्की बनाने की विधि (Peanut Chikki Banane Ki Vidhi Hindi Me):

1. मूंगफली को एक भारी तले वाली कड़ाही में मध्यम आंच पर 5-6 मिनट के लिए भूने। जलने से रोकने के लिए और अच्छे से भूनने के लिए लगातार चमचे से हिलाते रहो।
2. भूने हुए मूँगफली के दाने को 3-4 मिनट के लिए ठंडा होने दें। जब वे थोड़े गर्म हो तभी उन्हें रगड़ के छिलके हटा दे और हिस्सों में तोड़े।
3. एक बड़ी थाली की पीछे की सतह और बेलन को तेल/घी लगाकर चिकना कर लें। आप चिक्की को बेलने के लिए थाली के बदले किचन के काउंटर टॉप पे भी तेल लगा सकते है।
4. एक भारी तले वाली कड़ाही में मध्यम आंच पर घी गरम करें। उसमे गुड़ डालें और लगातार चमचे से हिलाते रहे।
5. जब गुड़ घुल जाये, उसके बाद उसे धीमी आंच पर लगातार चमचे से हिलाते हुए 4-5 मिनट के लिए पकाईये।
6. गुड़ पक गया हैं या नहीं उसकी जांच करने के लिए एक छोटी पानी से भरी कटोरी में गुड़ की छोटी सी बूंद डालें। अगर गुड़ पानी में तुरंत ही पिघलता नहीं है तो वे पक गया है अन्यथा कुछ और समय के लिए इसे पकाइये।
7. गैस बंद करें और मूंगफली डालें। जब तक सभी मूंगफली गुड़ से अच्छे से लपेट जाती है तब तक पकाईये।
8. पहले से चिकनी की हुई सतह पर मिश्रण डालें।
9. जल्दी से बेलन का उपयोग करके मिश्रण को फैला दें और लगभग 1/3-इंच मोटाई रखें।
10. तुरंत ही चाकू से लगभग 2 इंच के चोकोर टुकड़ो में काट ले।
11. जब ठंडा हो जाये तब उसे टुकड़ों में तोडे और कंटेनर में भर दें। मूंगफली और गुड़ की चिक्की तैयार है।

चीनी का उपयोग करके चिक्की बनाने के लिए नीचे दिए गए स्टेप का पालन करें।

1. स्टेप-1 से स्टेप -3 का पालन करें।
2. स्टेप-4 में गुड़ के बदलें 1 कप चीनी डालें।
3. जब चीनी घुलना शुरू हो जाती है और हल्के भूरे रंग की होने लगती है तब गैस बंद कर दे और उसमे भूनी हुई मूँगफली डालें।
4. स्टेप-7 से स्टेप-11 का पालन करें।

सुझाव और विविधता:

- मूंगफली चिक्की का रंग गुड़ के रंग पर निर्भर करता है। अगर आप सुनहरे भूरे रंग के गुड़ का उपयोग करेंगे तो यह गहरे भूरे रंग की होगी। यदि आप हल्के भूरे रंग की चिक्की बनाना चाहते है तो हल्के पीले रंग के गुड़ का उपयोग करें।
- अगर बहुत ज्यादा समय तक गुड़/चीनी को पकायेंगे तो चिक्की सख्त बनेगी।
- जब मिश्रण गर्म हो तभी चिकनी की हुई थाली पे फैला दे क्योंकि मिश्रण ठंडा होने के बाद आसानी से फैलाना मुश्किल हो जायेगा।
- आप मूंगफली के बदले तिल या भूनी हुई चना दाल (दालिया दाल) या सूखे मेवे का उपयोग करके भी चिक्की बना सकते है।

स्वाद: मीठा
परोसने के तरीके: मूंगफली की चिक्की बच्चों और वयस्कों सभी के लिए एक बढ़िया मिठाई है क्योंकि यह प्रोटीन और आयर्न से भरपूर होती है।

चुकंदर का हलवा

सामग्री:
2 कप चुकंदर कसा हुआ (2 बड़े चुकंदर/बीटरूट/बीट)
1 कप फूल फैट दूध (अधिक मलाईदार हलवा बनाने के लिए 1½ कप डालें)
3 टेबलस्पून चीनी (कम या ज्यादा स्वाद अनुसार)
1/8 टीस्पून इलायची पाउडर
2 टेबलस्पून कटा हुआ काजू, वैकल्पिक
2 टेबलस्पून घी

विधि (Beetroot Halwa Banane Ki Vidhi Hindi Me):

1. चुकंदर को पानी से धो लें। उन्हें छीले और नीचे से पतला भाग काट दें।
2. उन्हें कद्दूकस कर लें।
3. एक भारी तले वाली कड़ाही या प्रेशर कुकर में 1/2 टेबलस्पून घी गर्म करें। उसमे कटे हुए काजू डालें और वे जब तक हल्के भूरे रंग के हो जाते है तब तक भूने।
4. उन्हें एक थाली में निकाले।
5. उसी कड़ाही में कसा हुआ चुकंदर डालें।
6. उसे मध्यम आंच पर 7-8 मिनट के लिए भूने।
7. उसमे दूध डालें।
8. अच्छी तरह से मिलाएं। इसे मध्यम आंच पर थोड़ा गाढ़ा होने लगे तब तक पकाईये। कभी कभी बीच में चमचे से हिलाते रहे।
9. जब मिश्रण गाढ़ा होने लगे उसके बाद चिपकने से रोकने के लिए लगातार चमचे से हिलाते रहें।
10. जब मिश्रण गाढ़ा हो जाता है तब उसमें चीनी डालें। चीनी पिघल जाये और मिश्रण गाढ़ा हो जाये तब तक पकाईये।
11. बाकी बचा घी, इलायची पाउडर और भुना हुआ काजू डालें।
12. अच्छी तरह से मिलाएं। चमचे से लगातार हिलाते हुए 2 मिनट तक पकाईये। गैस बंद कर दें। चुकंदर का हलवा तैयार है। इसे अपनी पसंद के अनुसार गर्म या ठंडा परोसें।

सुझाव और विविधता:

- अपने स्वाद के अनुसार हलवे को कम या अधिक मीठा बनाने के लिये चीनी की मात्रा कम या ज्यादा करे।
- खुशबूदार और पारंपरिक स्वाद के लिए इस रेसिपी में घी का उपयोग हुआ है। आप हलवे की कैलोरी कम करने के लिये बीना घी का हलवा भी बना सकते है।
- इसे कमरे के तापमान पर एक दिन के लिए और फ्रिज में 2-3 दिनों के लिए रख सकते हैं।
- बदलाव के लिए, इस मिश्रण में से चुकंदर गुलाब जामुन भी बना सकते है – इसके लिए हलवा को बहुत गाढ़ा हो जाने तक पकाइये और फिर मिश्रण को ठंडा होने दें। फिर उसमें से छोटे-छोटे गोले बना लें और उसको कसे हुए नारियल से लपेट कर लड्डू/जामुन बना दे।

नारियल की बर्फी

सामग्री:
1 कप पीसा हुआ/कद्दूकस किया हुआ ताजा नारियल (भूरी छाल के बिना)
1/2 कप चीनी
2 टेबलस्पून कन्डेंस्ड मिल्क
2 टेबलस्पून दूध
1/4 टीस्पून इलायची पाउडर
3 टेबलस्पून काजू, कटे हुए
1/2 टेबलस्पून + 1/2 टेबलस्पून घी

विधि:

1. एक प्लेट या मोल्ड को 1/2 टेबलस्पून घी लगाकर चिकना कर लें और आवश्यकता होने तक बाजू में रख दें। यह प्लेट का उपयोग जब स्टेप-6 में मिश्रण बन जाएगा तब उसे सेट करने के लिए किया जाएगा। एक नोन-स्टीक या मोटी सतह वाले पैन/कडाही में कद्दूकस किया हुआ या पीसा हुआ ताजा नारियल, 1/2 टेबलस्पून घी और चीनी डालें और उसे मध्यम आंच पर गरम करें।
2. मिश्रण को चम्मच से लगातार चलाते हुए मिलाएं और उसे हल्का सुनहरा होने तक पकाएं; इसमें लगभग 10 मिनट का समय लगेगा।
3. उसमें कन्डेन्स्ड मिल्क और दूध डालें।
4. चम्मच से लगातार चलाते हुए मिलाएं और मिश्रण को गाढा होने तक पकाएं (फोटो में दिखाया गया हैं वैसे); इसमें लगभग 4-5 मिनट का समय लगेगा। उसमें काजू और इलायची पाउडर डालें।
5. अच्छे से मिलाएं और गैस बंध कर दें।
6. पके हुए मिश्रण को चिकनी की हुई प्लेट में निकाल लें।
7. उसे चम्मच से एक समान फैला दें और कमरे के तापमान पर 8-10 मिनट के लिए ठंडा होने दें।
8. एक चाकू या चपटे चम्मच से नारियल की बर्फी को डायमंड के आकर में या चौकोर टुकड़ों में काट लें। जब यह पूरी तरह से ठंडा हो जाए, तब प्लेट में से टूकडों को निकाल लें और मजे से खाएं।

सुझाव और विविधता:

- अगर ताजा नारियल उपलब्ध नहीं हैं तो उसके बदले कद्दूकस किया हुआ सूखा नारियल का पाउडर का उपयोग कर सकते है। अगर आप सूखा नारियल का पाउडर का उपयोग कर रहे है तो स्टेप-1 में चीनी को भूरी होने से रोकने के लिए 3 टेबलस्पून पानी डालें।
- अगर आप बारीस के मौसम में नारियल की बर्फी बना रहे हैं (जब हवा में ज्यादा नमी होगी) तो ध्यान रहे की मिश्रण अच्छी तरह से गाढा पका हुआ होना चाहिए अन्यथा वह सेट नहीं होगा और ठंडा होने पर चिपचिपा हो जाएगा।
- उसे अपनी पसंद के अनुसार बनाने के लिए उसमें भिगोया हुआ केसर या अनानास का एसेंस या आपके पसंद का कोई भी एसेंस डालें।
- चीनी का नाप मत बदलें (आप उसे ज्यादा मीठा बनाने के लिए उसमें ज्यादा चीनी डाल सकते हैं लेकिन उसकी मात्रा कम मत करें) अन्यथा बर्फी अच्छी तरह सेट नहीं होगी और आप उसमें से चौकोर टूकडे बना नहीं पाएंगे।
- आप उसे एक हवाबंध डिब्बे में भर कर फ्रिज में रख सकते हैं और उसका 1 हफ्ते के भीतर उपयोग करें।

नारियल बिस्कुट

सामग्री:
1 कप मैदा
1/4 टीस्पून बेकिंग सोडा
1/2 कप चीनी का पाउडर / पीसी हुई चीनी
1/2 कप मक्खन (सोल्टेड / अनसोल्टेड) कमरे के तापमान पर
2-3 बूंद वेनिला एसेंस
3/4 कप दरदरा सूखा नारियल पाउडर
1 टेबलस्पून दूध

विधि:

1. ओवन को 350F (180C) पर 10-12 मिनट तक पहले से गरम कर लें (प्री हिट कर लें)। एक बड़ा कटोरा ले और और सूखी सामग्री (1 कप मैदा और 1/4 टीस्पून बेकिंग सोडा) छानने के लिए उसके उपर बडी छलनी रखें। अगर आप बिना नमक का मक्खन इस्तेमाल कर रहे है तो उसमें चुटकीभर नमक डालें।
2. सभी सूखी समग्री साथ में छान लें।
3. अगर चीनी पाउडर उपलब्ध नही है तो चीनी को मिक्सी के छोटे जार में बारीक पाउडर जैसा पीस लें (1/2 कप-2½ टेबलस्पून चीनी = 1/2 कप चीनी पाउडर)।
4. दूसरें कटोरे में 1/2 कप कमरे के तापमान पर रखा हुआ मक्खन और 1/2 कप चीनी पाउडर लें।
5. मक्खन और चीनी के मिश्रण को बिटर से क्रिमी और चिकना मुलायम होने तक फेंट लें। ध्यान रखें कि उसमें कोई गठ्ठे ना रह जाये।
6. वेनिला एसेंस की 2-3 बूंदे डालें।
7. 3/4 कप सूखा नारियल पाउडर डालें।
8. अच्छे से मिला लें।
9. छानी हुई सूखी सामग्री डालें।
10. मिश्रण को चपटे चम्मच से अच्छी तरह मिला लें। अगर मिश्रण ज्यादा सूखा लगे तो 1 टेबलस्पून दूध डालें। दूध जरुरत अनुसार कम या ज्यादा डालें।
11. मिश्रण को अच्छी तरह मिला लें और हाथ से आटे जैसा गूंथ लें। अगर आटा ज्यादा नरम हो जाये तो बटर पेपर में लपेटकर 20-30 मिनट के लिये फ्रिज मे रखें।
12. बेकिंग ट्रे के उपर बटर पेपर या एल्यूमीनियम फॉयल लगा दें। आटे में से 20–22 एक समान गोलाकार गोले बना लें। गोले को हथेली से दबाकर पेडे जैसा बना लें। पेडे को बेकिंग ट्रे में थोडी थोडी दूरी पर रखें। ट्रे को पहले से गरम किये हुए ओवन में बीच के रेक में रखें और 350F(180C) के तापमान पर 15-18 मिनट या कुकीज किनारों से हल्की सुनहरी होने तक सेक लें।
13. बेकिंग ट्रे को ओवन में से निकाल लें। इस समय कुकीज नरम होगी।
14. ध्यान से चपटे चम्मच से कुकीज को कुलींग ट्रे में रखें और कमरे के तापमान तक ठंडे होने दे। ठंडे होने पर कुकीज खस्ती और कुरकुरी हो जायेगी। कुकीज तैयार है। उन्हें हवाबंध डिब्बे में भर लें।

सुझाव और विविधता:

- मक्खन कमरे के तापमान पर होना चाहिये। नरम लेकिन पिघला हुआ नही।
- अगर आपको थोड़ी नरम कुकीज पसंद है तो उन्हें 15-18 मिनट के बदले 12-15 मिनट तक सेके।
- आप 1 कप मैदे के बदले 1/2 कप गेंहू का आटा और 1/2 कप मैदा ले सकते हैं।
- सेकने पर कुकीज फुलेंगी इसलिये उन्हें थोडी थोडी दूरी पर रखें।

चॉकलेट केक

केक के लिए सामग्री:
3/4 कप मैदा
1/2 कप शक्कर (या 1/3 कप)
2 टेबलस्पून कोको पाउडर (मीठा नहीं)
1/2 टीस्पून बेकिंग सोडा
एक चुटकी नमक
1/2 कप ब्लैक कॉफी (1/2 कप गर्म पानी में 3/4 टीस्पून इंस्टेंट कॉफी पाउडर या एस्प्रेसो पाउडर मिला दें)
3 टेबलस्पून तेल
1½ टीस्पून नींबू का रस या सिरका
वेनिला एसेंस की 3-4 बूँदें या (1/4 टीस्पून वेनिला का अर्क)
गनाश फ्रोस्टिंग के लिए सामग्री:
55 ग्राम चॉकलेट चिप्स (या चॉकलेट)
1 टेबलस्पून मक्खन
2½ टेबलस्पून फूल फैट दूध (पूर्ण वसा दूध)

विधि (Eggless Chocolate Cake Banane Ki Vidhi Hindi Me):

1. ओवन को 350 F (180 C) पर कम से कम 10 मिनट के लिए प्रीहीट कर लें। ब्लैक कोफ़ी बनाने के लिए 1/2 कप गर्म पानी में 3/4 टीस्पून इंस्टेंट कॉफी पाउडर मिला दें। एक कटोरे में ब्लैक कोफ़ी, तेल, नींबू का रस (या सिरका) और वेनिला एसेंस डालें और अच्छी तरह से मिला लें।
2. मैदा, कोको पाउडर, बेकिंग सोडा और नमक को एक कटोरे में छान लें। उसमे चीनी डालें। अगर चीनी के दाने बड़े है तो उसे मिक्सी में दरदरा पीस लें।
3. अच्छी तरह से मिलाएं।
4. आटे के मिश्रण में गीला मिश्रण डालें।
5. उन्हें अच्छे से मिला लें। बहुत ज्यादा मत मिलाईये।
6. मिश्रण थोड़ा पतला होना चाहिए (पकोड़े के घोल की तरह), वे बहुत गाढ़ा नहीं होना चाहिए।
7. एक केक पकाने के बर्तन (6.5 इंच का चौकोर या गोल पैन) की अंदर की सतह तेल या बटर लगाकर चिकनी कर लें। उसमें तैयार घोल डालें।
8. उसे पहले से गर्म किये हुए ओवन में (बेक करने के लिए) सेंकने के लिए रखे और 30 मिनट के लिए सेकने (बेक होने दे) दे। ओवन में से पैन निकालें। केक पक गया है या नहीं उसकी जाँच करने के लिये उसमे टूथपिक या चाकू डाले और अगर वे साफ बाहर आता है तो केक पक गया है। अन्यथा, इसे और 5 मिनट के लिए पकने दें।
9. केक को कमरे के तापमान पर अच्छे से ठंडा होने दें। पैन के किनारो पर चाकू घुमाकर केक को पैन से अलग कर दें। केक के ऊपर रैक या एक थाली रखें।
10. पैन और रैक, दोनों साथ में पलटें इससे केक रैक के ऊपर निकल जायेगा। अगर केक आसानी से बाहर नहीं आता है तो पैन को धीरे से ठोके।
11. अब केक को सजाने के लिए फ्रोस्टिंग बनाते है। एक कटोरी में चॉकलेट चिप्स या (कटा हुआ चॉकलेट) लें।
12. एक छोटे पैन में मध्यम आंच पर दूध और बटर गर्म करें।
13. जब मिश्रण उबलना शुरू हो जाये उसके बाद उसे एक मिनट के लिए पकने दे।
14. गैस बंद कर दें। चॉकलेट पर गर्म मिश्रण डालें और इसे 2 मिनट के लिए रहने दे। क्योंकि मिश्रण गर्म है, चॉकलेट पिघल जाएगा।
15. मिश्रण को व्हिस्क (whisk) या चम्मच का उपयोग करके नरम और चमकदार होने तक अच्छे से फैंट लें। शुरुआत में मिश्रण अच्छा नहीं दिखेगा लेकिन बाद में यह चमकदार होने लगेगा। गनाश फ्रॉस्टिंग तैयार है।
16. रैक के नीचे एल्यूमीनियम फॉयल बिछा दे या केक थाली में रख दें।इससे जब अगले चरण में केक के ऊपर फ्रॉस्टिंग डालेंगे तो अधिक गनाश उसमें पडे।
17. केक पर गनाश डालें और उसे समान रूप से फैला दें।
18. अगर आपको ठीक लगे तो उसके ऊपर कुछ कटा हुआ बादाम छिड़के। इसे 1-2 घंटे के लिए सेट होने दें। एगलेस चॉकलेट केक तैयार है। इसे अपने मनपसंद आकर के टुकड़ो में काटे और परोसें।

सुझाव और विविधता:

- आप जो खाना पकाने का तेल का इस्तेमाल केक बनाने में करते है वो बहुत महक वाला नहीं होना चाहिए वर्ना केक में उसकी महक आएगी।
- केक को 8 सर्विंग के लिए बनाने के लिए सभी सामग्री की मात्रा को दोगुना कर दें और केक बनाने के लिए, 8 इंच का चौकोर पैन या 9 इंच के गोल पैन का उपयोग करें। केक को 30 मिनट के बजाय 35-40 मिनट लिए बेक करें।
- यदि आप चॉकलेट गनाश बनाना नहीं चाहते है तो पिसी हुई चीनी से केक को सजाये।
- नींबू के रस की मात्रा को कम मत करें।
- इस रेसिपी में आप बेकिंग सोडा के बदले बेकिंग पाउडर का उपयोग नहीं कर सकते हैं।

टॉप 20 कुटीर उद्योग के उपाय

क्या आप बेरोजगार हैं ? क्या आप गृहिणी हैं? या आप स्वयं का बिजनेस शुरू करना चाहते हैं? यदि हाँ तो आज हम ऐसे ही कुटीर उद्योगों या cottage industry businesses के बारे में जानकारी देने वाले हैं। यह बिज़नेस आप घर बैठे कम पूंजी में, मशीनरी का कम से कम उपयोग करते हुए, अपने परिवार के साथ शुरू कर सकते हो। इस प्रकार के उद्योगों में 10,000 से 1.50 लाख तक निवेश हो सकता है। जबकी मशीनरी का उपयोग कर अधिक लागत वाले व्यवसाय को लघु उद्योग कहते। कोटेज़ इंडस्ट्रीज (कुटीर उद्योग) में परिश्रम पर आधारित इस व्यवसाय से आप रोजाना 500 से 1000 रुपये तक

घर बैठे कमा सकते हैं। तो आइए जानें ऐसे ही 20 कुटीर उद्योगों के बारे में जिन्हें आप शुरू करके अच्छा खासा मुनाफा कमा सकते है :-

1. टिफिन बनाने का कुटीर व्यवसाय

शहरी जीवन में विद्यार्थियों एवं नौकरी करने वालों के परिवार से दूर रहने के कारण टिफिन बनाने का उद्योग जोर पकड़ रहा है। ऐसे विद्यार्थी जो अपने परिवार से दूर रहते हैं या परिवार से दूर नौकरी करते हैं वे टिफिन मंगवा कर भोजन लेते हैं। घर में तैयार कर खाना डब्बे में बंद कर पहुंचाया जाता है। यह बहुत ही आसानी से किये जानें वाला व लोकप्रिय व्यवसाय है।

2. अगरबत्ती बनाने का काम

अगरबत्ती बनाने का उद्योग कम लागत में अधिक लाभदायक उद्योग है। 50,000 से 60,000 रुपये की लागत में मशीन को खरीदकर आप अच्छी आमदनी कर सकते हैं। चारकोल पाउडर, वुड पाउडर रोल, धूप एवं अन्य सुगन्धित सामग्री का मिश्रण तैयार करके से बनाई जा सकती हैं। इसका इस्तेमाल पूजा-अर्चना करने के लिए किया जाता है।

3. नमकीन बनाने का उद्योग

नमकीन खाना सबको पसंद होता है। कुशल महिलाएं नमकीन बनाकर बाजार में उचित मूल्य पर बेच सकती हैं। नमकीन बनाने के लिए बेसन के साथ विभिन्न प्रकार की दालें जैसे उड़द, मूंग, चना आदि का उपयोग किया जाता है। नमकीन बनाने का कारोबार तेज़ी से विकसित हो रहा है इससे आप अच्छा मुनाफा कमा सकते हैं।

4. बर्तन बनाने का उद्योग

ग्रामीण क्षेत्रों में मिट्टी के बर्तन बनाने का उद्योग प्राचीन काल से चला आ रहा है। मिट्टी के बर्तन का उपयोग आज भी किया जाता है। छोटे व्यवसाय से कम निवेश में इसे शुरू किया जा सकता है। मिट्टी का घड़ा, सुराई, मिट्टी के खिलौने, मूर्तियाँ आदि तैयार कर बाजार में उचित मूल्य में बेचा जा सकता है।

5. साड़ी व कपड़ों का कुटीर व्यवसाय

आजकल यह व्यापार बड़ा ट्रेंड में चल रहा है। महिलाएं कपड़ा बनाने वाली कंपनियों से सस्ते दामों में कपड़ा खरीदकर, बाजार के दामो में कपड़ा व साड़ियां बेचकर अपनी आजीविका चला सकती हैं। ये कपड़ा सूरत एवं अहमदाबाद में सस्ती दर पर मिल जायेगा। इसके अलावा, बनारस की साड़ियां बहुत प्रसिद्ध हैं। आप नई-नई डिज़ाइन सलेक्ट करके कम निवेश में अच्छा कमीशन कमा सकते हैं। इसी तरह का बिज़नेस आप ऑनलाइन भी कर सकते हैं जैसे अमेज़न या फ्लिपकार्ट पर सेलर बन कर। यहाँ पर आप अपना अकाउंट बनाकर कंपनियों को माल बेचकर कमीशन बना सकते हो।

6. रेस्टोरेंट व बेकरी कार्नर

आजकल शहरों के भीड़भाड़ वाले इलाकों में छोटी सी जगह में रेस्टोरेंट व बैकरी कॉनर लगाने का ट्रेंड बढ़ता जा रहा है। इन इलाकों में रेस्टोरेंट व बेकरी कॉनर लगाकर आप अच्छी आमदनी कर सकते हैं। इसके लिए छोटी सी जगह व खाद्य सामग्री की आवश्यकता होती है। पापडी चाट, समोसा, भेल, पिज्जा, बर्गर आदि आइटम को शामिल कर सकते हैं। इस व्यवसाय को शुरू करने के लिए 60,000 से 70,000 रुपये की आवश्यकता होती है।

7. मसाला बनाने का उद्योग

विभिन्न प्रकार के मसालों को तैयार कर बाजार में बेचा जा सकता है जैसे मिर्ची, हल्दी व धनिया आदि । यह उद्योग रसोई में होने वाली लागत व रोजमर्रा की आपूर्ति के लिए सक्षम है। इस व्यवसाय के लिए आपको मसाला पीसने के लिए छोटी चक्की की आवश्यकता पड़ती है। मसाला बनाने के कुटीर व्यवसाय में जितनी अधिक मार्केटिंग करेंगे उतना ही अधिक मुनाफा होगा।

8. फर्नीचर बनाने का उद्योग

घर मे काम आने वाला सामान जैसे कुर्सी, टेबल, पलंग एवं अन्य छोटे मोटे लकड़ी के फर्नीचर को तैयार कर उचित मूल्य में बेचा जा सकता है। कलात्मकता से निपुण इस छोटे व्यवसाय में लाभांश की भरमारता है। इसमें आप पर निर्भर करता है कि लकड़ी खरीदने के लिए आप कितना निवेश करते हैं।

9. पापड़ बनाने का कुटीर उद्योग

अपने घर पर ही पापड़ तैयार कर कुशल व्यवसायी के रूप में अच्छे दामों पे बाजार में बेचा जा सकता है। पापड़ का उपयोग सब्जी बनाने एवं खाने में किया जाता हैं। यह मूंग दाल, उड़द दाल के द्वारा तैयार किया जाता हैं । पापड की बाजार में बिक्री करके इस उद्योग को अच्छा व्यवसाय बनाया जा सकता है। 20000 से 25000 की लागत में शुरू कर, पापड की बाजार में बिक्री करके इस उद्योग को अच्छा व्यवसाय बनाया जा । इस व्यवसाय से अच्छा लाभ भी मिल सकता है।

10. साबुन बनाने का उद्योग

साबुन बनाने के कुटीर उद्योग के लिए कास्टिक सोडा, तेल, एसेंस आटा आदि सामग्री की जरूरत होती है। इनको मिलाकर व साबुन तैयार कर बाजार में बिक्री की जा सकती है। इनके लिये कुशलता हेतु जिला उद्योग केंद्र द्वारा 3 से 6 महीने की ट्रेनिंग दी जाती है।

11. कपड़ों की छपाई का कार्य

कपड़ों को रंगकर व उन पर छपाई करके छोटे व्यवसाय का रूप दिया जा सकता है। फैक्टरियां, तैयार साधे कपड़े को रंगने के लिए देती हैं ताकि उसी कपड़े को आकर्षक बनाया जा सके। इस कार्य को शुरू करने के लिए आप कपड़े बनाने वाली फैक्टरी से सम्पर्क कर सकते हो। कम लागत का यह व्यवसाय निरन्तर गतिशील होता रहा है।

12. चूड़ी बनाने का कुटीर उद्योग

चूड़ी बनाने का व्यवसाय आप घर बैठकर परिवार के सहयोग से कर सकते हैं। इनके लिए आपको एक मशीन की आवश्यकता रहेगी जिसकी कीमत 50 से 70 हजार होती है। इसके अलावा आपको कच्चा माल भी खरीदना होगा। आप महिलाओं के हाथो में पहनने वाली प्लास्टिक की चूड़ियां बनाकर प्रतिदिन एक हजार रुपये तक धन कमा सकते हैं। इनकी मार्केटिंग व पैकिंग आपको ही करनी पड़ती है।

13. सिलाई करने का स्माल बिज़नेस

आप घर बैठे कपड़ो की सिलाई करके अच्छी आमदनी प्राप्त कर सकते हैं। इनके लिए आपको एक मशीन की आवश्यकता होगी। यह मशीन आपको मार्केट में 3 से 4 हजार रुपये में आसानी से मिल जायेगी। इस मशीन पर सिलाई करके प्रतिदिन 700 से 1000 रुपये तक कमाया जा सकता है। सिलाई कार्य सिखाने के लिए सरकार की ओर से स्किल डेवलपमेंट के तहत इसमें ट्रेनिंग भी दी जाती है। इसके अलावा कुछ NGOs की तरफ से भी सिलाई की ट्रेनिंग दी जाती है। ट्रेनिंग की अवधि 3 से 6 महीने की होती है।

14 मेंहदी लगाने का व्यवसाय

भारतीय संस्कृति में विवाह एवं अन्य सभी मंगलकारी कार्यक्रमों मे मेंहदी लगाने की परंपरा सदियों से चली आ रही है। इस व्यवसाय के लिए किसी मशीन को खरीदने की आवश्यकता नहीं है। बस अपने हुनर को उभारने की जरूरत है। हाथों की मेंहदी डिजाइन बनाने के लिए 200 से 300 रुपये मिलते हैं। शादियों में मेंहदी लगाने के लिए 10,000 रूपये तक दिया जा सकता है। इस व्यवसाय की मांग दिन ब दिन बढती जा रही है। मेंहदी के डिजाइन सिखाने के लिए विभिन्न सरकारी योजनाओं के तहत प्रशिक्षण भी दिया जाता है। कम लागत का यह कारोबार अधिक मुनाफा प्रदान करता है व घर पर रहने वाली गृहिणियों के लिए बहुत ही अच्छा है।

15. सौंदर्य एवं श्रृंगार प्रसाधन उद्योग

शरीर की सुंदरता बढ़ाने के काम आने वाले प्रोडक्ट्स को सौंदर्य प्रसाधन या कॉस्मेटिक कहते हैं। इनका सम्बध शरीर के किसी अंग के मेकअप से है। कास्मेटिक प्रोडक्ट्स प्राकृतिक (natural) एवं कृत्रिम (artificial) दो प्रकार के होते हैं। आजकल पश्चिमी सभ्यता के चलते इसकी डिमांड दिन ब दिन बढ़ रही है। इस उद्योग से जुड़कर आप अच्छा मुनाफा प्राप्त कर सकते हैं । सरकार के द्वारा निशुल्क प्रशिक्षण भी दिया जाता है। इस प्रशिक्षण की अवधि चार माह की होती है। इसके लिए 10वीं पास होना आवश्यक है।

16. दोना पत्तल बनाने का छोटा उद्योग

यह उद्योग शुरू करने के लिए आपको सबसे पहले मशीन खरीदनी होगी। डबल डाई फुल ओटोमेटिक नाम से इस मशीन की कीमत पचास हजार से

शुरू होती है। इस मशीन की खासियत यह है की इसमें दो डाई लगी होती हैं। दोनों डाई 1 घण्टे में 1000 पीस तक का उत्पादन करती हैं।

आप समय-समय पर डाई बदलकर उत्पाद की साइज भी बदल सकते हैं। दोना पत्तल बनाने के लिए आपको रोल (कच्चा माल) खरीदने होंगे। यह माल आपको दिल्ली व सूरत में वाजिब दर पर मिल जायेगा। माल तैयार करने के बाद पैकिंग एवं मार्केटिंग आपको खुद को ही करनी होगी। मार्केट की डिमांड अनुसार यदि आप दोना, पत्तल व थाली का उत्पादन करें तो आप अच्छा मुनाफा कमा सकते हैं। इनका उपयोग होटलों, विवाह समारोह व अन्य सभी प्रकार के समारोह में नास्ता करने के लिए किया जाता हैं। इनकी मांग निरन्तर बढ़ रही है। इसे बनाने के लिए कोई विशेष ट्रेनिंग की आवश्यकता नहीं होती है। दोना पत्तल पर प्रधानमंत्री मुद्रा योजना के तहत आपको बैंक से लोन भी मिल सकता है।

17. गाय, भेड़ व बकरी का पालन

गाय, भेड़ व बकरी का पालन कर अच्छा मुनाफा कमाया जा सकता है। अच्छी नस्ल की गाय खरीदकर दूध की बिक्री की जा सकती है। इसके अलावा आप दही, माखन, घी व छाछ भी बेच कर धन कमा सकते हैं। पशुओं से प्राप्त होने वाली गोबर खाद को बेचकर लाभांश प्राप्त कर सकते हैं। इस खाद को खेतों में भूमि की उर्वरता शक्ति बढ़ाने के लिए उपयोग किया जाता है। पशु पालन सबसे ज्यादा मुनाफा देने वाले कुटीर उद्योगो में से एक है। इस उद्योग को शुरू करने के लिए सरकार की ओर से लोन भी दिया जाता है।

18. अचार बनाने का उद्योग

कई तरह के आचार जैसे मिर्च, आम, जलपाई, आवंला आदि बनाकर बिक्री किया जा सकता है। आचार का व्यापार कम लागत और भरपूर मेहनत से सफलता पूर्वक किया जा सकता है। यह आचार एक से दो महीने में तैयार हो जाता है। शुरूआत में प्रचार प्रसार के लिए मार्केटिंग करनी पड सकती है।

स्वदेशी उत्पाद बनाना सीखियें

क्लिक कीजिए

स्वावलम्बी बने और स्वदेशी की ओर चले....

श्री राजीव दीक्षित जी